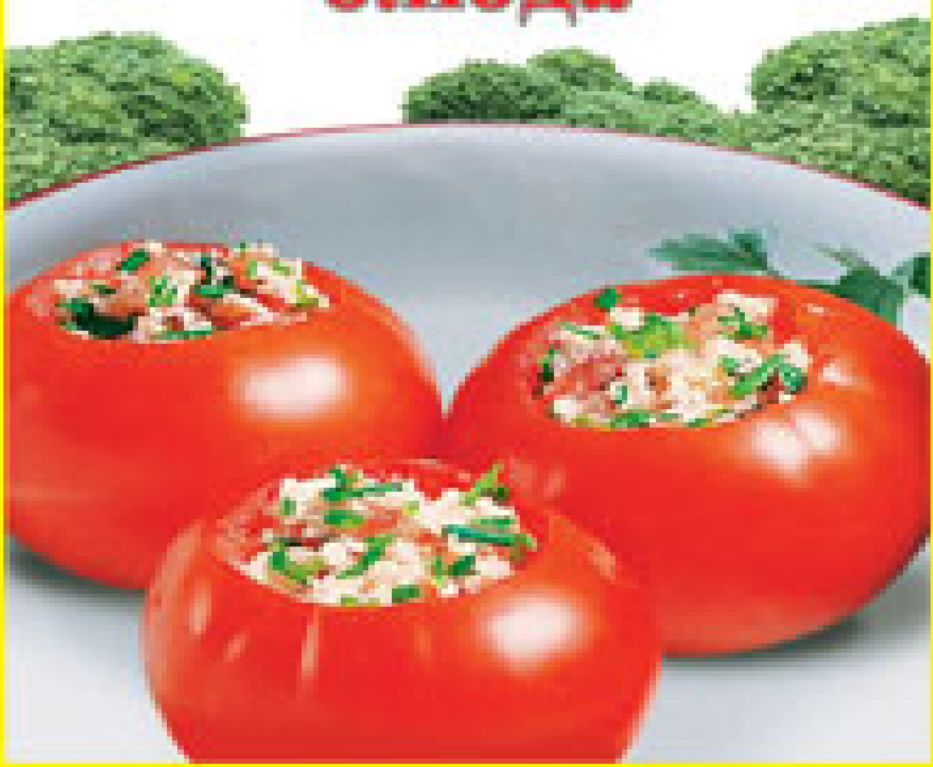
АСТ издательство

быстро, вкусно, просто

Самые вкусные фаршированные блюда



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Прелесть фаршированного блюда в том, что можно сделать его холодным и горячим, вареным и сырым, жареным и тушеным. Палитра приготовления крайне разнообразна. Но главное – фарш, в который можно положить все, что угодно, и ни разу не повториться. Попробуйте!

- Дарья Костина
- Прелесть фаршированного блюда
- Блюда из мяса
- Свиная грудинка, фаршированная говядиной
- Поросенок, фаршированный печенью
- Поросенок, фаршированный языком
- Свиные рулеты
- Трубочки из телятины
- Телячья грудинка
- Телячья грудинка с гречневой кашей
- Телячий кострец
- Телятина с сыром, ветчиной и базиликом
- Телятина с черносливом
- Завиванец
- Телятина с сыром
- Говядина с куриной печенью
- Говядина с чесноком
- Говядина с брынзой и сладким перцем
- Мясные колобки с перепелиными яйцами
- Ветчина с сюрпризом
- Рулеты из говядины с сосисками
- Рулеты из бекона с черносливом и молодой кукурузой
- Ветчинные рулеты с хреном
- Рулет из бараньего окорока с яйцами
- Бумбар из баранины
- Колобок из фарша с куриным яйцом
- Колобки из баранины с черносливом и кедровыми орехами
- Толма из баранины
- Толма с виноградными листьями
- Мясные груши
- Позы из баранины
- Пельмени из баранины
- Манты с начинкой из баранины
- Блюда из птицы и дичи
- Индейка с грибами

- Индейка с каштанами
- Индейка с луком и сельдереем
- Индейка в винном соусе
- Жареная индейка с черносливом
- Индейка с виноградом и черносливом
- Индейка с картофельной начинкой
- Индейка с рисом
- Индейка с гречневой кашей
- Индейка с грецкими орехами
- Индюшачьи сердца с чесноком и черносливом
- Гусь с яблоками
- Гусь с картофелем и яблоками
- Гусь с яблоками и черносливом
- Гусиная шея с телятиной и гусиной печенью
- Роллапсы из курицы с беконом
- Курица, фаршированная свининой
- Курица с куриными сердцами, грибами и перепелиными яйцами
- Куриные грудки с яблоком и изюмом
- Куриные грудки с ананасами и сыром
- Куриная грудка с голубым сыром
- Куриные шейки с куриной печенью
- Куриные шейки с потрохами
- Куриные рулеты с чесночной начинкой
- Курица, фаршированная финиками
- Фаршированная куриная голень
- Куриное филе с кедровыми орехами
- Окорочок с лисичками и беконом
- Цыплята, фаршированные яблоками
- Фаршированные куриные котлеты
- Утка с черносливом
- Утка с ананасом и семенами тыквы
- Утка с яблоками и изюмом
- Утка с гречневой кашей и моченой брусникой
- Утка, фаршированная лапшой
- Утка с креветками и опятами
- Утка, жаренная с рисом
- Утка с зеленым горошком
- Жареная утка с фруктами
- Утка с груздями
- Утка с блинами
- Утка с квашеной капустой
- Утка с вишнями
- Степная перепелка, фаршированная гусиной печенкой

- Фазан, фаршированный яблоками
- Голуби с телятиной
- Голуби с телятиной и голубиными потрохами
- Голуби со свиным фаршем и мускатным орехом
- Блюда из субпродуктов
- Свиная голова с печенью
- Свиная голова с ушами и говяжьими мозгами
- Телячья голова с луком
- Баранья голова с орехами
- Говяжье сердце с говяжьей печенью
- Говяжье сердце с зелеными оливками
- Говяжье сердце с морковью
- Бараньи сердца с начинкой
- Свиные сердца с овощами
- Сердце косули с печенью и ветчиной
- Говяжий язык с зеленью
- Говяжий язык с сыром
- Говядина с печенью и почками
- Бараньи почки с луком и чесноком
- Баранья печень с гречневой кашей
- Говяжья печень с черносливом
- Телячья печень
- Печень, нашпигованная чесноком
- Печеночный рулет с яблоками
- Рулет из говяжьей печени
- Свиной желудок с яблоками и черносливом
- Бараний желудок с субпродуктами и гречневой кашей
- Овечий желудок с овсянкой
- Овечий желудок с сердцем, печенью и рисом
- Рубец бараний с субпродуктами
- Рубец с копченой грудинкой
- Сельтисон из баранины
- Рулет из отварного говяжьего рубца
- Баранья нога с фасолью
- Кровяная колбаса в двенадцатиперстной кишке
- Печеночно-кровяная колбаса
- Кровяная колбаса в желудке
- Колбаски из бараньих субпродуктов
- Картофельные колбаски
- Пельмени с субпродуктами
- Блюда из рыбы и морепродуктов
- Рулеты из палтуса с начинкой
- Морской язык с филе лосося
- Рыба с черносливом

- Запеченный карп
- Карп в желе
- Карп с орехами и гранатом
- Форель с черносливом и эстрагоном
- Лосось в тесте
- Лосось с грушей, цуккини и морепродуктами под сливочным соусом
- Тунец в грейпфруте
- Лещ, запеченный с кислой капустой
- Рольмопсы
- Салака с хреном
- Щука со свеклой
- Кальмары со свининой и овощами
- Кальмар с овощами под сыром
- Кальмары с яйцами и рисом
- Кальмары с капустой в томатном соусе
- Хвосты омаров
- Мидии с морковью
- Сельдь с авокадо
- Суши с кукурузой и лососем
- Суши с лососем, сыром и консервированной кукурузой
- Суши с крабами
- Суши с крабами и икрой
- Суши с креветками
- Суши с креветками и икрой
- Овощные блюда
- Лук, фаршированный ветчиной
- Перец, фаршированный брынзой и яйцами
- Лодочки из болгарского перца
- Перец, фаршированный сырным кремом
- Перец с овечьим сыром
- Овощной рулет
- Гогошары с капустными кочерыжками
- Картофель с грибами
- Картофель с яйцами
- Крокеты картофельные с грибами
- Картофельные крокеты с мясом и изюмом
- Картофельные вареники с мясом
- Картофельные пончики с черносливом
- Картофель, запеченный с сыром
- Колобки из батата с изюмом
- Пончики из топинамбура с морковной начинкой
- Помидоры с креветками
- Помидоры с яблоками

- Помидоры, фаршированные яйцами и луком
- Помидоры с творогом и сыром
- Помидоры с шампиньонами
- Помидоры с солеными или маринованными грибами
- Помидоры с ветчиной и шпинатом
- Помидоры с баклажанной икрой
- Помидоры с ананасом
- Капуста, фаршированная овощами
- Кочан капусты с мясом и рисом
- Капустные трубочки
- Кольраби с фаршем и ячневой крупой
- Баклажаны с овощами
- Баклажаны с брынзой
- Баклажаны с сыром
- Кабачки с мясом и топинамбуром
- Кабачки с мясом и рисом
- Кабачки под укропным соусом
- Кабачки с гречневой кашей
- Кабачки с рисом
- Кабачки с треской
- Кабачки с сыром
- Кабачки с творогом

Дарья Костина
Самые вкусные фаршированные блюда

Прелесть фаршированного блюда

Фаршировать можно практически любой продукт: мясо и курицу, рыбу и картофель, капусту и лук, помидоры и свеклу, тыкву и баклажаны, кабачки и перцы, не говоря уже о булочках и хлебе.

Прелесть фаршированного блюда в том, что можно сделать его холодным и горячим, вареным и сырым, жареным и тушеным. Палитра приготовления крайне разнообразна. Но главное – фарш, в который можно положить все, что угодно, и ни разу не повториться.

Для мясных и рыбных блюд можно использовать фарш из белого хлеба, вымоченного в молоке, яйце, большое количество лука, зелени, чеснока.

С овощами и фруктами холодные фаршированные изделия лучше всего получаются из помидоров, огурцов, лука (ошпаренного кипятком), проваренных листьев капусты.

Фарш можно разнообразить: горошек, яйцо, майонез с луком. Туда же можно добавить мясо курицы, или мелко нарезанную колбасу, или вареную рыбу.

Таким образом легко можно сделать целый праздничный ужин, варьируя холодные и горячие фаршированные блюда.

Рецепты, представленные в этой книге, помогут вам в полной мере овладеть секретами приготовления фаршированных блюд – от простых до самых затейливых, ценность которых состоит не только в том, что это вкусная еда, но и прекрасные праздничные блюда, которые оценят ваши гости!

Удачи вам и приятного аппетита!

Блюда из мяса

Свиная грудинка, фаршированная говядиной

750 г свиной грудинки, 550 г говядины, 100 г шпика, 100 г репчатого лука, 1 корень хрена, 50 г картофельного крахмала, корица, гвоздика, черный молотый перец, соль по вкусу.

В свиной грудинке сделать надрез по всей длине так, чтобы образовать мешочек. В него положить начинку, отверстие зашить или заколоть деревянными шпажками. Посыпать солью, перцем. Жарить до готовности в жарочном шкафу, периодически поливая выделяющимися при жарке жиром и соком. Жареную грудинку после удаления ниток или шпажек надрезать вдоль реберных костей, вынуть их. Нарезать мясо на порции.

Приготовление начинки. Мякоть говядины и репчатый лук пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, корицу, гвоздику, крахмал, шпик, нарезанный мелкими кубиками, и все тщательно перемешать.

Поросенок, фаршированный печенью

Тушка поросенка весом 1,5–2 кг, ливер с печенью поросенка, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 яичных желтка, 1 размоченная булочка, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки масла для жаренья поросенка, соль, толченый черный перец и гвоздика по вкусу.

Оскоблить небольшого поросенка, очистить, вымыть в двух или трех водах, натереть снаружи и внутри солью. Печень поросенка отварить до полуготовности, затем мелко изрубить с луком, добавить масло, желтки, соль, перец и гвоздику, размоченную в бульоне и отжатую булку, сметану. Весь фарш хорошо растереть до консистенции теста. Если фарш получится суховатым, добавить в него немного сливок или жидкой сметаны, хорошо размешать, после чего нафаршировать поросенка. Затем зашить отверстие, в которое накладывали фарш, уложить поросенка на противень, подогнуть ему ножки, обмазать его маслом, налить на противень немного воды и поставить в горячую духовку.

Запекать в течение 1 часа, периодически поливая растопленным маслом. Кожица поросенка должна подрумяниться. Когда фаршированный поросенок будет готов, выложить его на блюдо и подать к столу.

Поросенок, фаршированный языком

Поросенок весом 2 кг, 1,5 кг свинины или телятины, 400 г вареного языка, 10 яиц, 200 г фисташек, 1 стакан молока, 10 г мускатного ореха в порошке, коренья, репчатый лук, 4 ст. ложки коньяка или мадеры, 1 пучок зелени петрушки.

Выпотрошить поросенка, отрубить копытца. Поросенка разрезать вдоль от головы до конца туловища по брюшку и удалить кости. Брюшко поросенка зашить по разрезу, оставив небольшое отверстие посередине, через него поросенка заполнить фаршем и зашить отверстие. Завернуть поросенка в салфетку, концы которой связать, и перевязать тушку в нескольких местах шпагатом. Положить тушку и кости в сотейник, залить водой, добавить морковь, петрушку, лук и варить при едва заметном кипении до готовности. Охладить поросенка в этом же бульоне, затем положить брюшком вниз под пресс и поставить в холодильник. Фаршированного поросенка подать на блюде с овощным гарниром. Отдельно подать хрен со сметаной. Фаршированного поросенка можно подать к столу на двадцать человек.

Приготовление фарша: свиной шпик, мясо поросенка, свинину или телятину пропустить через мясорубку. В фарш, помешивая лопаткой, постепенно прибавить яйцо, затем молоко. Заправить фарш солью в пропорции 12 г соли на 1 кг фарша, перцем в пропорции 0,5 г на 1 кг фарша и мускатным орехом.

В готовый фарш добавить фисташки, очищенный от кожицы свиной шпик, нарезанный маленькими кубиками. Положить вареный язык, нарезанный кубиками, Добавить коньяк или мадеру в пропорции 1–2 столовые ложки на 1 кг фарша.

Свиные рулеты

8 нежирных ломтиков свинины, 3 ст. ложки измельченного укропа, 3 ст. ложки соуса чили, 2 ст. ложки топленого масла, 400 мл бульона, 2 ч. ложки пшеничной муки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Ломтики мяса приправить солью и перцем. Положить на каждый ломтик по 1 чайной ложке укропа и 1 чайной ложке соуса чили. Скатать рулетами, закрепить шпажками. Растопить топленое масло в сковороде. Обжарить рулеты со всех сторон. Добавить немного бульона и дождаться, пока бульон впитается. Потрясти сковороду, чтобы рулеты не прилипли. Еще дважды добавить бульон и снова дождаться, пока он впитается. Залить оставшимся бульоном и тушить, накрыв крышкой, в течение 20 минут, пока свинина не станет мягкой. Слить бульон. Муку подсушить до светло-желтого цвета, охладить и развести частью охлажденного бульона, затем добавить в оставшийся бульон и проварить соус до загустения и коричневого цвета. Удалить шпажки. Подавать в соусе с картофельным пюре или жареным картофелем.

Трубочки из телятины

1,5 кг телячьей лопатки, 230 г свиного сала, 300 г мяса, 1 яичный желток, 300 г сметаны, 2 зубка чеснока, 1 маленькая головка репчатого лука, бульон, лимонная цедра, тимьян, соль по вкусу.

Нарезать телятину равными кусочками. Мясо отварить, прокрутить через мясорубку. Лук мелко нарезать, лимонную цедру натереть.

Приготовление начинки. Половину сала мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета. Добавить сметану, чеснок, лимонную цедру, тимьян, мясо, желток и соль. Тщательно перемешать. На каждый ломтик мяса положить начинку, завернуть в виде трубочки и связать нитками. Оставшееся сало обжарить с луком, выложить к ним на сковороду телячьи трубочки и тушить под крышкой в течение 45 минут, время от времени подливая бульон. За 10 минут до подачи положить в соус сметану. Подавать с салатом, зеленым горошком, консервированной кукурузой, рисом.

Телячья грудинка

1 кг телячьей грудинки, 1 булка, 250 мл молока, 1 большая головка репчатого лука, 400 г фарша, 2 яйца, 1 ч. ложка соли, 1/3 ч. ложки белого перца, 2 ст. ложки зелени петрушки, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 моркови, 0,5 л мясного бульона, 4 ст. ложки сливок.

Размочить булку в молоке. Нарезать лук кубиками. Смешать фарш с яйцом, луком, белым хлебом, зеленью петрушки и посолить. Посолить грудинку, наполнить ее фаршем. Разогреть духовку до 220 °C. Разогреть масло, обжарить в нем грудинку, поставить ее на нижний уровень духовки и готовить в течение 1,5 часа. Через 30 минут после начала положить овощи и уменьшить температуру до 200 °C. По мере необходимости добавить бульон. Смешать сок с бульоном и сливками и полить грудинку получившимся соусом.

Телячья грудинка с гречневой кашей

1 кг телячьей грудинки, 4 ст. ложки сливочного масла, 500 г картофеля для гарнира, 1 пучок зелени петрушки.

Для фарша: *300 г печени, 1 стакан гречневой крупы, 1 головка репчатого лука, 100 г шпика, 1 яйцо, соль по вкусу.*

Грудинку натереть солью, сделать надрез в виде большого кармана. Уложить фарш в середину грудинки. Зажарить в духовке, поливая мясным соком до готовности. Готовую грудинку нарезать на куски, уложить на блюдо. Подавать на гарнир жареный картофель, посыпать зеленью петрушки.

Приготовление фарша. Мелко нарубленный шпик положить на разогретую сковороду с маслом, добавить нашинкованный лук, куски печени, все посолить и прожарить. Жаркое с луком пропустить через мясорубку. Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Добавить в фарш. Отварить яйца вкрутую. Нарезать. Добавить в фарш.

Телячий кострец

1,5 кг телячьего кострeца, 1 стакан говяжьего бульона.

Для начинки: *2 головки репчатого лука, 15 мелких свежих шампиньонов, 3 ст. ложки гусиного жира, 250 г шпината, 1 булка без корочки, 2 яйца, 1 пучок свежей зелени петрушки.*

Репчатый лук нарезать тонкими полукольцами, шампиньоны – крупными кусками. Растопить в сотейнике гусиный жир, потушить лук с грибами. Остудить. Свежий шпинат нашинковать полосками, тушить на гусином жире, пока он слегка обмякнет. Замочить в воде булку, отжать. Перемешать начинку, добавить яйца, измельченную зелень петрушки, 1 чайную ложку соли. Кострец вымыть, разрезать не до конца, чтоб получился карман. Фаршировать начинкой. Отверстие тщательно зашить. Мясо обсушить снаружи бумажным полотенцем, обжарить со всех сторон в жаровне. Налить в жаровню говяжий бульон, закрыть крышкой. Поместить в сильно разогретую духовку.

Готовить в течение 30 минут. Снять крышку, мясо перевернуть, запекать в течение 30 минут, периодически поливая образовавшимся соком.

Мясо выложить на блюдо, убрать нитку, укрыть фольгой, отставить. Нарезать на кусочки. Выложить на тарелки, полить соусом. Подавать с рассыпчатым рисом.

Телятина с сыром, ветчиной и базиликом

60 г тертого сыра, 30 г нарубленной ветчины, 15 г нарубленного свежего базилика, 4 телячьи отбивные, 1 ч. ложка оливкового масла, 1/3 ч. ложки соли, 1/8 ч. ложки черного молотого перца.

Нагреть гриль. Тщательно перемешать натертый твердый сыр, ветчину, базилик и черный перец. Обсушить телячьи отбивные бумажным полотенцем. Держа нож параллельно рабочей поверхности, вырезать горизонтальный карман в каждой котлете и наполнить сырной смесью. Натереть котлеты оливковым маслом. Посыпать солью и перцем. Положить котлеты на решетку в сковороде для гриля. Поставить сковороду в гриль близко к огню. Жарить с двух сторон в течение 10–12 минут. На стол подавать с тушеным болгарским перцем и жаренными в гриле помидорами.

Телятина с черносливом

1 кг телятины, 150 г чернослива, 70 г жира.

Зачистить телятину, освободив от сухожилий и пленок. В толщу мяса, сделав надрезы, вложить размоченный чернослив без косточек, поджарить с обеих сторон, залить небольшим количеством бульона, варить на небольшом огне до готовности, периодически добавляя жир и сок мяса.

Завиванец

1 кг мякоти телятины, 100 г шпика, 5 яиц, 2 ст. ложки топленого сала, 1 соленый огурец, 2 картофелины, 2 ст. ложки муки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Нарезать 4 плоских куска мяса величиной с ладонь, очистить от пленок, отбить, посолить, поперчить. На каждый кусок мяса положить несколько кусочков соленого огурца, вареного яйца, полоски шпика и нарезанный соломкой картофель. Свернуть рулетом, перевязать ниткой, смочить яйцом и запанировать в муке. Жарить в топленом сале, переложить в кастрюлю, залить бульоном так, чтобы мясо было полностью покрыто, и тушить до готовности. Подать с тушеным картофелем, полив его образовавшимся при тушении соусом.

Телятина с сыром

300 г телятины, 50 г свинины, 50 г голландского сыра, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 1/2 стакана панировочных сухарей, 1 ст. ложка сливочного масла, жир для жаренья, соль по вкусу.

Из телятины нарезать котлеты, отбить, посолить, поперчить. На одну отбивную положить два куска отварной нежирной свинины, между которыми проложить пластинку голландского сыра, накрыть второй отбивной. Запанировать последовательно в муке, яйце и сухарях, жарить во фритюре. Подавать с картофелем фри и зеленым горошком, положив сверху сливочное масло.

Говядина с куриной печенью

300 г говядины, 60 г шампиньонов, 60 г куриной печени, 60 г риса, 1/2 яйца, 40 г жира, черный молотый перец, майоран, соль по вкусу.

Очищенные шампиньоны, печень нарезать кубиками и обжарить на жире. Добавить соль, пряности, майоран, молотый перец и все немного потушить. Обжарить на жире рис, залить нужным количеством воды, добавить соль и тушить под крышкой в духовке. В готовый рис добавить тушеную гусиную печенку, шампиньоны, яйцо. Мясо нарезать, отбить и нафаршировать. Свернуть рулетом, связать ниткой и сложить в сотейник с растопленным оставшимся жиром. Обжарить со всех сторон, закрыть крышкой и тушить в течение 20 минут. Подавать с гарниром из овощей.

Говядина с чесноком

250 г говядины, 30 г чеснока, 25 г репчатого лука, 40 г топленого масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Порционные куски говядины отбить. Чеснок мелко нарезать, репчатый лук нашинковать, выложить на говядину, добавить по вкусу перец, соль, завернуть трубочкой, жарить на раскаленной сковороде с топленым маслом до готовности. Подавать с картофелем, жаренным во фритюре, полив маслом или соусом, украсить веточками зелени.

Говядина с брынзой и сладким перцем

1,5 кг мяса говядины, свиная жировая сетка.

Для начинки: *0,5 кг сладкого болгарского перца. 200 г брынзы, 300 г шпината, 50 г зелени укропа и петрушки.*

Брынзу измельчить на терке. Зелень промыть, обсушить, мелко нарезать, смешать с тертой брынзой. В боковой стороне куска говядины сделать сквозные прорези и поместить в них стручки сладкого перца, начиненного брынзой и зеленью. Фаршированное мясо обвалять в пряной зелени, не солить, завернуть в жировую сетку и запечь в духовке на противне до готовности. Вынуть, нарезать толстыми ломтями. Подавать на стол горячим с овощным гарниром.

Мясные колобки с перепелиными яйцами

7 яиц, 1 ст. ложка горчицы, 200 г свиного фарша, 200 г говяжьего фарша, 4 ст. ложки муки, 1/2 стакана панировочных сухарей, 1 пучок зелени петрушки, 1 головка репчатого лука, соль, черный молотый перец, мускатный орех по вкусу.

Отварить вкрутую 6 яиц, остудить, очистить. Мясной фарш приправить солью, перцем, мускатным орехом, добавить мелко нарезанные лук и зелень петрушки и все хорошо вымешать.

Готовый фарш разделить на 6 частей, из которых сформовать лепешки одинакового размера. Взбить сырое яйцо, добавить горчицу, размешать. Вареные яйца по одному обваливать в муке. Выложить на лепешку из фарша и скрепить края лепешки со всех сторон яйца. Каждый колобок обмакнуть в яично-горчичную смесь, обвалять в панировочных сухарях и обжарить во фритюре или в достаточном количестве масла на сковороде до готовности.

Ветчина с сюрпризом

1 кг говядины, 100 г ветчины, 2 копченые куриные грудки, 100 г бекона, 100 г грибов, 3 головки репчатого лука.

В вырезке говядины сделать разрез в виде кармана, положить туда фарш, зашить толстой хлопчатобумажной нитью и обтянуть беконом. Перемотать бечевой. Запекать в духовке до готовности при температуре 300 °С.

Приготовление фарша. Обжарить грибы с луком. Добавить нарезанные куриные грудки, нарезанную ветчину, перец и соль.

Рулеты из говядины с сосисками

500 г мякоти говядины, нарезанной тонкими ломтиками и хорошо отбитой, 100 г сосисок, 1 головка репчатого лука, 1 пучок зелени петрушки, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана сухого красного виноградного вина, 1 ст. ложка томатного соуса, 1/2 стакана мясного бульона, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мякоть говядины нарезать тонкими ломтиками, хорошо отбить. В миске тщательно перемешать мелко нарезанные сосиски, лук, петрушку. Выложить массу на ломтики мяса, завернуть и перевязать ниткой. На сковороде распустить сливочное масло или маргарин, положить рулеты, посолить, поперчить и обжарить со всех сторон. Влить вино. Когда оно испарится, добавить томатный соус, разбавленный бульоном. Накрыть крышкой. Варить на небольшом огне в течение 1,5 часа. При необходимости доливать бульон. Перед подачей к столу удалить нить.

Рулеты из бекона с черносливом и молодой кукурузой

500 г бекона, 24 плода чернослива без косточек, 200 г молодой кукурузы.

Нарезать бекон на полоски. Растянуть полоски бекона обратной стороной ножа, нарезать пополам по диагонали. Завернуть чернослив в бекон и проткнуть деревянной шпажкой.

Завернуть в оставшийся бекон кукурузу и проткнуть шпажками. Запекать при 200 °C в течение 25 минут. Кукуруза готовится на 5 минут дольше чернослива.

Ветчинные рулеты с хреном

500 г ветчины, 150 г корня хрена, 200 г сметаны, 300 г зеленого салата, соль, сахар и уксус по вкусу.

Хрен мелко натереть на терке, перемешать со сметаной, добавить по вкусу сахар, соль и уксус. Ветчину нарезать ломтиками, намазать этой массой, свернуть рулетиками, обернуть каждый листом зеленого салата и положить в глубокую вазу один к одному. Обертывать салатом надо так, чтобы кончик рулета оставался не покрытым салатом, и этим кончиком надо класть кверху.

Рулет из бараньего окорока с яйцами

Мякоть баранины задней части окорока весом 1 кг, 10 яиц, 150 мл молока, 150 г жареного лука, 100 г масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мякоть подрезать таким образом, чтобы образовался мешочек. Отдельно в глубокую посуду разбить яйца, добавить соль, перец, растопленное и остуженное сливочное масло и все хорошо перемешать. Полученную начинку залить в отверстие, зашить. Готовый полуфабрикат положить в неглубокую посуду, залить бульоном, посыпать шинкованным репчатым луком, морковью и варить до готовности. Когда рулет будет готов, поместить на смазанную жиром сковороду, сверху смазать маслом и в течение 10–15 минут готовить в разогретой духовке. Фаршированную баранину разрезать на порции и подавать на стол в горячем виде.

Бумбар из баранины

500 г мяса баранины, тонкие бараньи кишки длиной 30 см, 2 яйца, 1 пучок свежей зелени укропа, 2 ст. ложки зерен граната, топленое масло для жарки, соль, черный молотый перец, чеснок по вкусу.

Мякоть баранины пропустить через мясорубку два раза. Добавить яйца, укроп, соль, перец, чеснок, зерна граната. Фарш тщательно перемешать и поставить на 1 час в холодное место. Затем еще раз как следует перемешать и при помощи кулинарного шприца не слишком туго наполнить им заранее подготовленные бараньи кишки, перевязав шпагатом. Нарезать кишки на куски длиной около 10 см, перевязать концы шпагатом.

Подготовленный бумбар жарить на сковороде с разогретым топленым маслом до готовности. На стол к бумбару подавать лимон, сушеный барбарис.

Колобок из фарша с куриным яйцом

1 яйцо, 150 г баранины, 1 кусочек батона, 3 ст. ложки молока, 1 ст. ложка сметаны, 1 головка репчатого лука, соль, черный молотый перец по вкусу.

Ломтик батона без корок замочить в молоке, отжать и смешать с фаршем. Фарш хорошо вымешать, разровнять в овал. В середину положить очищенное вареное яйцо и обтянуть его фаршем со всех сторон. Отложить на 5 минут. Положить колобок на слегка смазанную сметаной сковороду. Обмазать со всех сторон сметаной. Поставить в разогретую до температуры 200 °С духовку на 40 минут до зарумянивания. Вынуть колобок из духовки и дать немного остыть. Разрезать пополам непосредственно перед подачей на стол, иначе поверхность заветрится.

Колобки из баранины с черносливом и кедровыми орехами

350 г фарша баранины, 2 ст. ложки мелко нарезанной свежей петрушки, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 1/2 ч. ложки сухого орегано, 2 ст. ложки панировочных сухарей, соль, черный молотый перец по вкусу.

Для начинки: *8 плодов чернослива без косточек, 1 ст. ложка кедровых орехов.*

Для горчичного соуса: *2 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки муки, 0,5 л бульона, 1/2 ст. ложки горчицы, 1 яичный желток, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка сметаны, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Лук натереть на мелкой терке. Вымесить мясо со всеми ингредиентами. Чернослив и орехи порезать на кусочки, перемешать. Мокрыми руками скатать шарики из 1 столовой ложки мяса, распластать в круг, положить 1/2 чайной ложки начинки, собрать край и скатать в шарик. Уложить в формы, полить горчичным соусом и поставить в духовку до зарумянивания.

Приготовление горчичного соуса. В кипящем маргарине, помешивая, жарить муку до золотистого цвета. Продолжая помешивать, добавить бульон, соль, сахар, прокипятить, добавить лимонный сок и горчицу, смешанную с желтком и сметаной. После этого соус не кипятить, иначе горчица придаст ему неприятную горечь, а желток свернется.

Толма из баранины

500 г баранины, 3 ст. ложки риса, 2 головки репчатого лука, 500 г яблок, 500 г айвы, 50 г кураги, 50 г чернослива, 1,5 ст. ложки сахара, зелень эстрагона, чабреца, укропа, петрушки, майорана, соль, черный молотый перец по вкусу.

Отобрать яблоки и айву средней величины, промыть, срезать верхнюю часть кругом, вырезать сердцевину. Подготовленную айву отварить до полуготовности в течение 5 минут. Перед фаршированием в яблоки насыпать немного сахара. Яблоки и айву наполнить мясным фаршем, прикрыть срезанными верхушками. В кастрюлю уложить сначала айву, затем – яблоки. Между рядами положить курагу и чернослив, влить немного бульона. Закрыть кастрюлю крышкой и на небольшом огне довести толму до готовности. При подаче полить соком, который образовался при тушении, посыпать зеленью.

Толма с виноградными листьями

170 г баранины, 20 г рисы, 20 г репчатого лука, 15 г зелени, 120 г свежих или квашеных виноградных листьев, 0,3 г чеснока, 50 г мацони или сметаны, черный молотый перец, соль по вкусу.

Баранину пропустить через мясорубку и приготовить фарш. Затем добавить рис, мелко нарезанный лук, зелень и перец. Фарш завернуть в подготовленные виноградные листья и придать форму колбасок. На дно кастрюли положить обваленные кости, сверху плотно уложить толму, добавить немного бульона, закрыть крышкой и припускать до готовности. При подаче на стол отдельно подать мацони или сметану с солью и чесноком.

Мясные груши

850 г мякоти баранины, 200 г внутреннего жира или жирной свинины, 3 головки репчатого лука, 1 ст. ложка пшеничной муки, 200 мл воды, соль, черный молотый перец по вкусу.

Для теста: *2 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 30 мл воды, соль по вкусу.*

Баранью мякоть вымыть, пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить мелко нарезанный внутренний жир, репчатый лук, соль, специи, просеянную пшеничную муку, воду. Тщательно вымешать. Тесто приготовить, как для домашней лапши. Раскатать его в круглый жгут, нарезать на небольшие (размером 4 см) брусочки. Каждый раскатать тонкой лепешкой. На лепешку уложить фарш, края защипывать так, чтобы изделие получило форму груши. Опустить в кипящий жир и держать до образования бледно-желтой корочки. Если при проколе вытекает светлый жир, груши готовы для употребления.

Позы из баранины

850 г мякоти баранины, 200 г внутреннего жира или жирной свинины, 3 головки репчатого лука, 1 ст. ложка пшеничной муки, 150 мл воды, соль, черный молотый перец по вкусу.

Для теста: *2 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 30 мл воды, соль по вкусу.*

Баранью мякоть вымыть, пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить мелко нарезанный внутренний жир, репчатый лук, соль, специи, просеянную пшеничную муку, воду. Тщательно вымешать. Тесто приготовить, как для домашней лапши. Раскатать его в круглый жгут, нарезать на небольшие (размером 4 см), брусочки. Каждый раскатать в тонкий кружок. Фарш накладывать на эти кружки, края защипывать, оставляя небольшое отверстие для выхода пара. Позы варить на пару в течение 18–20 минут.

Пельмени из баранины

Для фарша: *400 г мяса, 100 г внутреннего жира, 1 головка репчатого лука, 2 зубка чеснока, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана воды, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Для теста: *350 г муки, 1 яйцо, 1/2 стакана воды, соль по вкусу.*

Мякоть баранины вместе с внутренним жиром пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить мелко нарезанный репчатый лук, чеснок, муку, воду, соль, перец и хорошо вымесить. Замесить тесто из муки, яйца, воды, соли. Отставить на 15 минут. Тесто раскатать тонким слоем и вырезать круги. На них уложить фарш и защипывать края внутрь. Отваривать в кипящей подсоленной воде или мясном бульоне в течение 20–25 минут, выбрать шумовкой. Заправить топленым маслом, подать на стол.

Манты с начинкой из баранины

Для фарша: *1 кг баранины, 300 г репчатого лука, 1/2 ч. ложки черного молотого перца, 1 стакан сметаны, 3 стакана мясного бульона, 1 ст. ложка яблочного уксуса, 1 ч. ложка жира.*

Для теста: *300 г муки, 8 ст. ложек воды, соль по вкусу.*

Замесить крутое тесто, как для лапши, прикрыть влажной салфеткой и оставить на 40 мин. Из теста скатать рулет толщиной 3 см и разрезать на порционные кусочки. Мясо пропустить через мясорубку, добавить измельченный лук, соль, перец и немного воды. Все перемешать. Наполнить начинкой шарики из теста. Подготовленные манты сложить в смазанное жиром сито, сито укрепить над кастрюлей с кипящей водой или мясным бульоном, плотно прикрыть крышкой и держать манты на пару в течение 30 минут, пока тесто станет сухим и перестанет клеиться. Готовые манты выложить на блюдо и облить соусом сатан (бульон, смешанный с уксусом, солью, перцем и жиром) или сметаной.

Блюда из птицы и дичи

Индейка с грибами

1 индейка.

Для фарша: *1 большая головка репчатого лука, 250 г шампиньонов, 125 г сливочного масла, по 1/3 стакана разных орехов (пекан, грецкий орех, фундук, миндаль), 2 стакана панировочных сухарей, 1/2 стакана зелени сельдерея, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Приготовить фарш. Разогреть масло, обжарить до мягкости нарезанные шампиньоны и лук. Добавить дробленые орехи и хорошо перемешать. Снять с огня. Смешать с панировочными сухарями, зеленью сельдерея, солью и перцем. Охладить фарш.

Индейку положить на противень грудкой вверх. Обмазать растительным маслом или растопленным маргарином, приправить пряностями внутри и снаружи. Чтобы индейка получилась сочной, положить на нее сверху полоски тонко нарезанного бекона. Нафаршировать птицу. Налить на дно противня 1 стакан воды. Тушить при температуре 200 °С, поливая жаркое образующимся соком каждые 15–20 минут. Через 30 минут убавить жар до 180 °С. Накрыть алюминиевой фольгой птицу сверху. Если потребуется, добавить в противень немного воды.

Индейка с каштанами

1 тушка индейки, 100 г бекона или сала, соль по вкусу.

Для начинки: *400 г каштанов, 1 батон белого хлеба, 1 головка репчатого лука, 2 стебля сельдерея, масло сливочное для обжаривания, соль, тимьян по вкусу.*

Для начинки белый хлеб порезать кубиками и поджарить в духовке. Каштаны надрезать и варить в течение 5 минут, после этого снять с них скорлупу и варить еще 15–20 минут. Спассеровать в сливочном масле порезанные репчатый лук и сельдерей, затем добавить сухари и каштаны. Слегка охладить, перемешать и приправить тимьяном.

Потрошеную тушку птицы натереть солью снаружи и изнутри, заполнить фаршем и уложить на решетку грудкой вверх. Если индейка недостаточно жирная, можно сверху обложить ее тонкими полосками бекона или сала. Жарить при температуре 160 °С. Время приготовления рассчитывать исходя из пропорции: 1 час на каждые 2 кг веса тушки. В процессе жарки поливать тушку скапливающимся в противне соком. Готовую индейку уложить на большое блюдо и порезать на порции.

Индейка с луком и сельдереем

Индейка весом 5 кг, 600 г корней сельдерея, 500 г репчатого лука, 1 батон белого хлеба, 100 г сливочного масла, 30 г меда, соль, черный молотый перец, паприка по вкусу.

Обработать индейку. Мелко нарезать коренья, обжарить в сливочном масле. Добавить по вкусу соль, паприку. Батон нарезать кубиками 1х1 см, обжарить в сливочном масле. Нафаршировать индейку смесью из лука, сельдерея и гренок. Зашить тушку, чтобы начинка не выпала. Духовку нагреть до 200 ˚С. Обмазать индейку маслом, крупной солью и медом, чтобы она получилась румяной. Положить на противень и поставить в духовку.

Периодически поливать соком из противня, чтобы индейка не пересохла. Готовить в течение 5 часов.

Индейка в винном соусе

1 индейка весом 2–3 кг, 250 г маргарина, 1 ст. ложка томатного пюре, 1 стакан белого сухого виноградного вина, 1 пучок зелени петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для гарнира: *500 г квашеной капусты, 1 стакан сметаны, 100 г сушеных белых грибов, 2 головки репчатого лука, 1 ч. ложка муки.*

Жарить мелко нарезанные лук и капусту. Когда капуста станет мягкой, добавить сваренные и нарезанные соломкой грибы, растертую с мукой и разведенную грибным отваром сметану. Подготовленную индейку натереть солью и перцем, обжарить в маргарине на сковороде. Нафаршировать капустой, грибами и луком. Положить на противень грудкой вверх. Тушить, подливая смешанное с томатным пюре вино, в течение 1,5 часа. Выложить на блюдо, разрезать на порционные куски. Украсить веточками петрушки.

Жареная индейка с черносливом

1 индейка весом 5,5 кг, 1 ст. ложка соли, 1/2 ч. ложки перца, 500 г чернослива без косточек, 1 стакан воды, 4 яблока, 1 стакан панировочных сухарей, 2 ч. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка корицы.

Натереть индейку корицей и солью с перцем. Чернослив залить водой и проварить в течение 10 минут. Воду слить, добавить нарезанные яблоки, сухари, лимонный сок, сахар, корицу, осторожно перемешать и нафаршировать этой смесью индейку. Отверстие зашить. Жарить в духовке на среднем огне в течение 3–4 часа до полной готовности.

Индейка с виноградом и черносливом

1 индейка весом 3–3,5 кг, 500 г сухого кукурузного хлеба, 2 ч. ложки тмина, щепоть шалфея, 2 ч. ложки измельченной зелени петрушки, 4 ст. ложки красного виноградного вина, 50 г чернослива без косточек, 50 г зеленого винограда без косточек, 100 г яблок, 100 г репчатого лука, 2 ч. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки сливочного масла.

Разогреть духовку до 200 °С. Индейку выпотрошить и промыть, обсушить. В глубокой емкости смешать нарезанный мелкими кубиками кукурузный хлеб, тмин, шалфей и петрушку. На сковороде с вином тушить порезанные кубиками чернослив, яблоки и виноград в течение 15 минут. Отдельно на оливковом масле обжарить лук до прозрачности. Соединить хлеб, лук и подготовленные фрукты, тщательно перемешать.

Нафаршировать индейку и зашить брюшко толстой белой ниткой. Обмазать индейку сливочным маслом. Запекать в духовке в течение 2,5–3 часа. Постоянно поливать скапливающимся на противне соком.

Индейка с картофельной начинкой

1 индейка, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Для начинки: *300 г пшеничного хлеба, 500 г картофеля, 200 г репчатого лука, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, 150 г сосисок, 25 г сливочного масла, 15 мл растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Индейку вымыть и натереть специями изнутри. Начинить птицу приготовленной смесью, прикрыть кожицей и закрепить деревянной шпажкой. Положить индейку на противень, сливочное масло смешать со специями и обмазать всю индейку. Прикрыть фольгой, поставить в духовку на средний огонь. Примерно за 40 минут до конца жарки снять фольгу. Время от времени поливать индейку образовавшимся соусом. Проткнуть индейку вилкой. Если из мяса выделяется прозрачный сок, индейка готова.

Приготовление начинки. Нарезанный кубиками пшеничный хлеб обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Мелко нарезанные лук, петрушку, укроп обжарить на растительном масле. Соединить все с жареными кубиками картофеля, обжаренными кусочками сосисок, поперчить, посолить, полить растительным маслом.

Индейка с рисом

1 индейка, 1,5 стакана риса, 2 головки репчатого лука, 2–3 ст. ложки зелени петрушки, 0,5 кг кизила, алычи или кислой сливы, 2 ст. ложки сметаны, соль, черный молотый перец по вкусу.

Индейку опалить, тщательно очистить, вымыть и отварить в воде до полуготовности. Вынуть из бульона, посолить и поперчить в горячем виде снаружи и изнутри. Затем брюшко плотно набить начинкой, зашить нитками, связать ножки и, смазав индейку сметаной, запечь в духовке в течение 25–30 минут. Снять нитки и подать птицу целиком, оформив ножки индейки папильотками из фольги.

Приготовление начинки. Отварить рис, смешать с репчатым луком, нарезанным мелкими кубиками, обильно посыпать сухой зеленью, сильно поперчить, посолить. Добавить кислые фрукты, тщательно перемешать.

Индейка с гречневой кашей

1 индейка весом 3,5 кг, внутренности индейки (сердце, печень, желудочек), соль, черный молотый перец, паприка по вкусу, 100 г майонеза, 100 г сметаны.

Для фарша: *1 стакан гречки, 2 головки репчатого лука, 200 г целых мелких шампиньонов.*

Гречку отварить до полуготовности. Для приготовления фарша репчатый лук нарезать, выложить в сковороду и обжарить на растительном масле. Добавить мелко нарезанные субпродукты, затем – грибы, обжарить до золотистого цвета. Выложить гречку и немного прогреть. В эту массу добавить 2 столовые ложки сметаны, посолить и поперчить по вкусу. Тушку индейки намазать смесью из соли, сладкой паприки и черного перца сверху и внутри тушки. Набить тушку фаршем, закрыть с помощью шпажек. Смешать в равном количестве майонез и сметану и намазать этой смесью всю тушку. Духовку разогреть до 180 ˚С. Готовить индейку в течение 1,5 часов, поливая птицу жиром.

Индейка с грецкими орехами

1 индейка, 400 г грецких орехов, 400 г телячьей или говяжьей печени, 2 яйца, 100 г белого хлеба, 1/2 стакана молока, 100 г сливочного масла.

Печень нарезать кусочками, обжарить на сливочном масле, промолоть на мясорубке вместе с размоченным в молоке черствым белым хлебом. Очищенные от скорлупы грецкие орехи ошпарить кипятком, очистить от кожицы, истолочь. Добавить промолотую с хлебом печенку, яйца, оставшееся молоко и сливочное масло, хорошо вымешать. Индейку опалить, тщательно очистить, вымыть, нафаршировать. Жарить в духовке в течение 25–30 минут.

Индюшачьи сердца с чесноком и черносливом

1 кг индюшачьих сердец, 1 стакан чернослива, 200 г грибов, 0,5 кг говядины, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 головка репчатого лука, чеснок, соль, черный молотый перец по вкусу.

Индюшачьи сердца тщательно очистить, удалить сосуды и внутреннюю часть. Замочить чернослив и удалить из него косточки. *Приготовить фарш* из говядины, лука, соли и перца. В подготовленное сердце вложить чернослив и зубок чеснока и доверху заполнить фаршем. В сотейнике на растительном масле поджарить лук и грибы, добавить бульон, соевый соус, перец, соль. Проварить в течение 10 минут. В этот соус положить сердца. Тушить в течение 1 часа на маленьком огне.

Подавать с картофельным пюре или с картофельными оладьями.

Гусь с яблоками

1 крупный гусь, 1 кг яблок (антоновка), 2 зубка чеснока, соль по вкусу.

Гуся выпотрошить, опалить, вымыть, обсушить, посолить внутри и снаружи, натереть чесноком. Начинить гуся яблоками, разрезанными на четвертинки, предварительно удалив у них семена и очистив от кожицы. Гуся зашить, положить на противень спинкой вниз и запекать в духовке в течение 3 часов. В процессе жарки периодически поливать выделяющимся соком. Готового гуся выложить на блюдо, оформить фруктами, ягодами и зеленью. Отдельно запечь яблоки и использовать их как гарнир к гусю.

Гусь с картофелем и яблоками

1 тушка гуся, 150 г сливочного масла для поливки, соль.

Для начинки: *1,5 кг картофеля, 60 г маргарина, сахар, 1 кг антоновских яблок.*

Подготовленную тушку гуся натереть внутри и снаружи солью, нафаршировать картофелем, яблоками через разрез в брюшке, зашить нитками и жарить в горячей духовке на противне в течение 2 часов, периодически поливая вытопившимся жиром и соком.

При подаче на стол у птицы удалить нитки, вынуть ложкой из брюшка начинку, нарубить тушку на порционные куски, рядом положить вынутый фарш, полить соком, выделившимся при жарке, и растопленным сливочным маслом.

Приготовление начинки. Картофель очистить и слегка обжарить, очищенные от кожицы и семян яблоки нарезать на дольки и посыпать сахаром.

Гусь с яблоками и черносливом

1 гусь, 500 г кислых яблок, 500 г чернослива, 1 пучок зелени петрушки, фрукты, овощи, соль по вкусу.

Подготовленного гуся натереть солью снаружи и изнутри. Затем фаршировать яблоками и черносливом. Жарить, периодически поливая выделяющимся при жарке соком. Готовый гусь будет иметь аромат яблок и чернослива, румяную и хорошо поджаренную корочку, сочную мякоть, которую можно легко отделять от костей. Подавать как в горячем, так и в холодном виде. Оформить овощами, фруктами и зеленью.

Гусиная шея с телятиной и гусиной печенью

1 гусиная шея, 1 гусиная печень, 50 г сала, 100 г телятины, 50 г шампиньонов, 50 г черствой булки, 1/2 стакана молока, 2 яйца, черный молотый перец, мускатный орех, соль по вкусу.

Телятину, сало, гусиную печень, замоченную в молоке и отжатую булку пропустить через мясорубку, растереть с желтками и смешать с мелко нарезанными шампиньонами. Приправить солью, перцем, мускатным орехом, ввести взбитые в пену белки. Не слишком туго начинить подготовленную шейку. Зашить ее с обеих сторон, проколоть в нескольких местах, положить в подсоленный кипяток и варить под крышкой на слабом огне в течение 1 часа. Подавать в горячем виде. Если подавать шею холодной, следует выдержать ее под прессом и нарезать ломтиками.

Роллапсы из курицы с беконом

4 половинки куриных грудок без кожицы, 150 г полутвердого сыра, нарезанного на 4 ломтика, 4 тонких ломтика бекона или сырокопченой ветчины, растительное масло, листья шпината или салата для гарнира.

Ножом сделать глубокий карман в каждой грудке со стороны толстого края.

Заложить в каждый карман ломтик сыра. Разложить ломтики бекона на разделочной доске, затем завернуть грудки в бекон, закрепить деревянными шпажками. Разогреть сковороду с маслом, слегка обжарить роллапсы. Убавить огонь, накрыть и готовить в течение 15 минут. Снять крышу и готовить еще 10 минут до готовности курицы. Подавать на слегка бланшированных листьях шпината или свежего салата. Перед подачей убрать шпажки.

Курица, фаршированная свининой

1 тушка курицы, 100 г шпика, 100 г свинины, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки молотого мускатного ореха, 1/2 стакана ядер фисташек, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мякоть обработанной курицы разрезать со стороны спинки от шеи до конца туловища, а затем мясо с кожей осторожно отделить от костей острым ножом. Кости крылышек и ножек, обрубленные у пяточного сустава, оставить. Со снятой кожи отделить мякоть, зачистить ее, отбить. Кожу разложить, выложить на нее отбитую мякоть, а сверху – начинку. Затем начинку завернуть в кожу, зашить разрез и придать форму тушки. Сформованную тушку завернуть в марлю, залить водой или бульоном. Варить в течение 30 мин. Охладить ее в бульоне, вынуть, положить под легкий пресс и поставить в холодильник. Фаршированную курицу подавать к столу, сняв марлю и нарезав на порции.

Приготовление начинки. Мясо птицы и свинину промолоть вместе на мясорубке. В эту массу добавить яйца, молоко, мускатный орех, соль, перец. Тщательно вымешать. Затем в фарш добавить нарезанный кубиками шпик, мускатный орех, очищенные фисташки.

Курица с куриными сердцами, грибами и перепелиными яйцами

1 тушка курицы, 100 г куриных сердец, 100 г шампиньонов, 10 перепелиных яиц, майонез по вкусу.

Аккуратно снять кожу с курицы. Отделить мясо от костей, нарезать его на кусочки в отдельное блюдо. Туда же добавить нарезанные шампиньоны, куриные сердца и отваренные и очищенные перепелиные яйца. Все перемешать, добавить майонез и приправу. Начинить этой начинкой кожу курицы. Зашить. Готовить в горячей духовке.

Куриные грудки с яблоком и изюмом

4 куриные грудки, 1 яблоко, 1 стакан изюма, 2 ст. ложки консервированного тертого хрена с майонезом, 200 г сметаны, 200 г замороженных овощей (цветная капуста, спаржевая фасоль, морковь и зеленый горошек), растительное масло, соевый соус, мускатный орех по вкусу.

Разрезать куриные грудки вдоль пополам и отбить. Смазать одну сторону тертым хреном. На одну половинку грудки положить нарезанное на тонкие ломтики яблоко и посыпать изюмом. Закрыть грудки, положить на разогретую сковороду, смазанную растительным маслом, и посыпать мускатным орехом. Как только нижняя половинка станет белой, перевернуть грудки на другую сторону, добавить замороженные овощи. Когда овощи разморозятся, приправить все мускатным орехом и перемешать. Закрыть крышкой и тушить в течение 5 минут. Добавить сметану, сбрызнуть соевым соусом, тушить в течение 3 минут. Перевернуть грудки, тушить в течение 3 минут. Подавать с овощами и фруктами.

Куриные грудки с ананасами и сыром

4 куриные грудки, 100 г твердого сыра, 1 зубок чеснока, 50 г майонеза, 1 стакан панировочных сухарей, 1 яйцо, 150 г консервированных ананасов, соль, черный молотый перец по вкусу.

Куриную грудку вымыть и прорезать кармашек, не насквозь. Посолить и поперчить снаружи и внутри. Чеснок пропустить через пресс и смешать с майонезом. Чесночно-майонезной смесью смазать грудку внутри.

Приготовление начинки. С ананасов слить жидкость и порезать кубиками. Сыр натереть на крупной терке. Смешать ананасы с сыром и добавить 1 столовую ложку майонеза, чтобы масса получилась вязкой.

Наполнить сырно-ананасной массой грудки, заколоть разрез шпажками. Взбить яйцо, посолить. На отдельное блюдо насыпать панировочные сухари. Грудку обмакивать в яйцо, затем обвалять в сухарях. Обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до румяной корочки, затем убавить огонь и продолжать жарить до готовности.

Куриная грудка с голубым сыром

500 г куриного филе, 100 г голубого сыра, 6 г соли, 3 г белого молотого перца, 3 листа прессованной морской капусты в сушеном виде (нори), 150 г жировой сетки (сальника), 250 г тыквы, 3 плода инжира, 60 г меда, 120 мл белого вина, 6 г смеси муки и сливочного масла, 60 г сливочного масла, 45 мл растительного масла.

Куриное филе просушить полотенцем, сделать надрез вдоль филе для образования кармашка, посолить, поперчить, вложить голубой сыр в кармашек, завернуть, сверху выложить фигурно вырезанный лист нори и плотно обернуть филе жировой сеткой для сохранения формы. Растительное масло разогреть на сковороде, обжарить куриное филе до образования золотистой корочки и довести до готовности в духовке.

Тыкву очистить от кожи и семян, нарезать кубиками, обжарить на сливочном масле в течение 5 минут, посолить, поперчить и добавить нарезанный дольками инжир, одну дольку оставив для добавления в соус. Слегка обжарить на сковороде в течение 2–3 минут.

Сливочное масло и муку взять в равных количествах и перемешивать вилкой до получения однородной массы. Оставшуюся дольку инжира мелко порубить, обжарить на сливочном масле, добавить вино и выпарить его наполовину, добавить мед, посолить и загустить смесью сливочного масла и муки. На подогретое блюдо выложить горкой инжир с тыквой, филе курицы залить соусом.

Куриные шейки с куриной печенью

1 кг куриных шеек, 500 г куриной печени, 2 ст. ложки муки или манки, 1 головка репчатого лука, соль, черный молотый перец по вкусу, куриный жир для обжаривания.

Куриные шейки промыть, осторожно удалить из них косточки так, чтоб получились целые полые внутри трубочки. Наполнить фаршем шейки, зашить их и варить в курином бульоне на небольшом огне в течение 30–40 минут. Вынуть шейки из бульона, дать жидкости стечь и обжарить на курином жиру.

Приготовить фарш: на курином жире слегка пассеровать манку или муку, отдельно обжарить мелко нарезанный лук и куриную печень. Печень пропустить через мясорубку или мелко нарезать, соединить с поджаренной мукой и луком.

Куриные шейки с потрохами

4 куриные шейки, 1 ломтик белого хлеба, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки куриного жира, 100 г куриных потрохов, кроме печени, 1 яйцо, соль, черный молотый перец, майоран, тмин по вкусу.

С хорошо вымытых шеек аккуратно снять шкуру, вывернуть наизнанку, завязать шейки с одного конца. Птичьи потроха слегка отварить, пропустить через мясорубку, добавить белый хлеб, размоченный в молоке, лук, пряности, желток. Приготовленный фарш заложить в кожу, зашить или крепко завязать шейки с другого конца. Обжарить фаршированные шейки в курином жире, сложить в кастрюлю, залить куриным бульоном и тушить под крышкой до готовности. Подавать с тушеными или свежими овощами.

Куриные рулеты с чесночной начинкой

4 куриные грудки без костей и кожи, 150 г твердого сыра, 8 тонких ломтиков бекона.

Разогреть духовку до 200 °C. Надрезать каждую грудку по горизонтали, чтобы внутри получился кармашек. Поместить по куску сыра в каждый кармашек, хорошо приправить и отставить. Завернуть каждую грудку в кусок бекона, сверху завернуть в один слой фольги и прочно закрепить концы. Положить курицу в форму для духовки. Запекать в течение 25 минут до готовности. Снять фольгу, разрезать каждую грудку пополам по диагонали. Подавать с получившимся соком и овощами.

Курица, фаршированная финиками

1 курица, 200 г риса, 20 фиников, 4 дольки лимона, 1/2 стакана зелени петрушки, 1 стакан белого вина, 50 г миндаля, соль, черный и красный молотый перец по вкусу.

Отварить рис до полуготовности. Дольки лимона очистить от кожуры и мелко нарезать. Сухие финики без косточек тоже нарезать. В сковороду поместить рис, лимон, финики. Добавить нарезанную петрушку, черный и красный перец. Посолить. Миндаль мелко размолоть и добавить в сковороду. Все перемешать и обжарить. Курицу помыть и обсушить. Нафаршировать курицу смесью. Скрепить края. В небольшом количестве растительного масла развести соль, красный и черный перец. Смазать курицу этой смесью и положить в форму. Нагреть духовку до 180 ˚С и поместить подготовленную курицу. Через 20 минут влить в форму белое сухое вино. Готовить в течение 1 часа. Вынуть курицу из духовки, завернуть в фольгу на 10 минут. Разделить на порции и подавать, полив тем соу – сом, который образовался в форме.

Фаршированная куриная голень

Куринная голень весом 0,5 кг, 100 г плавленого сыра, 500 г грибов, 1 головка репчатого лука, черный молотый перец, соль по вкусу.

Отрезать косточку голени вместе с мясом, не доходя до края 2 см так, чтобы шкура осталась целой и внизу был кусочек косточки. Мелко порезанные грибы и лук обжарить на сковороде. Мясо отделить от косточки и измельчить, добавить обжаренные лук и грибы, сыр, приправы по вкусу, все тщательно перемешать и нафаршировать голень. Края зашить. В духовке запекать до готовности или обжарить на сковороде.

Куриное филе с кедровыми орехами

1 кг куриного филе, 1 стакан кедровых орехов, 0,5 кг говяжьего фарша, 1 яйцо, 1 головка репчатого лука, 300 г грибов, соль, черный молотый перец, корица, мускат по вкусу.

Куриное филе тонко отбить. Кедровые орехи слегка обжарить на сковороде. Обжарить мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Добавить грибы и продолжать жарить. Добавить говяжий фарш, чуть бульона и припустить на маленьком огне в течение 10 минут. Заправить солью, черным перцем, корицей и мускатом. Вбить яйцо и всыпать кедровые орехи. Все тщательно перемешать и полученным фаршем начинить филе, придав ему форму шариков. Уложить их на противень и полить бульоном. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 20 минут.

Окорочок с лисичками и беконом

2 куриных окорочка, 2 головки репчатого лука, 100 г лисичек, 100 мл сливок, 200 г бекона, 1 пучок зелени петрушки, чеснок по вкусу, оливковое масло.

Обжарить мелко рубленный лук с отваренными лисичками. Добавить сливки и тушить в течение 10 минут. Куриный окорочок разрезать и вынуть кость. Филе разровнять, слегка отбить и выложить на него начинку с лисичками. Вложить косточку, свернуть рулет, посолить, поперчить и обернуть беконом, что позволит сохранить форму и сочность мяса. Обжарить окорочок со всех сторон и довести до готовности в духовке.

Приготовление зеленого соуса. Чеснок, лук и зелень слегка прогреть на оливковом масле и измельчить блендером.

Готовый окорочок промокнуть салфеткой, чтобы избавиться от лишнего жира. Подавать с зеленым соусом.

Цыплята, фаршированные яблоками

4 цыпленка, 4 зеленых яблока, 3 стакана молотых сухарей, 4 яйца, 2 головки репчатого лука, 6 ст. ложек хереса, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 2 ст. ложки измельченной зелени укропа, порошок карри, черный молотый перец, соль по вкусу.

Лук мелко порубить, яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину. Соединить лук с сухарями, яйцами, хересом, зеленью, посолить, поперчить, размешать, добавить яблоки. Нафаршировать цыплят начинкой, зашить брюшки, снаружи натереть порошком карри. Жарить на решетке барбекю до готовности, периодически переворачивая. Подавать с листьями зеленого салата и свежими овощами.

Фаршированные куриные котлеты

4 куриных окорочка, 500 г сушеных грибов, 1 головка репчатого лука, жир для жаренья, черный молотый перец, соль по вкусу.

Окорочка аккуратно с внутренней стороны разрезать до кости. Вырезать кости так, чтобы все мясо осталось на шкурке пластом. Развернуть его на разделочной доске шкуркой вниз и аккуратно отбить деревянным молотком, чтобы не повредить шкурку. Посолить, поперчить. Грибы залить кипятком, варить в течение 20 минут. Слить воду, грибы остудить, мелко порезать и обжарить с измельченным луком. Полученный фарш разложить на подготовленные куриные пласты. Завернуть пласты конвертиком и скрепить шпажками. Обжарить в разогретой духовке до золотистой корочки.

Утка с черносливом

1 утка, 10 шт. чернослива, 4 яблока, 1/2 стакана ядер грецких орехов, сок 1/2 лимона, 50 мл коньяка, 1 ст. ложка меда, кумин, базилик, майоран, розмарин, тимьян, соль по вкусу.

Утку вымыть, натереть солью, держать под слабым прессом в течение 1 часа. Одновременно с уткой поставить мариноваться чернослив в коньяке.

Крупно нарезать ядра грецких орехов. Яблоки разделить на четвертинки, почистить, нарезать толстыми пластинками и соединить с орехами, полить лимонным соком, добавить не слишком мелко нарезанный чернослив и коньяк. Нарезать и добавить утиный жир. Заправить медом и пряностями. Начинить утку. Все отверстия закрепить шпажками. Набитую начинкой шею пригнуть к груди и закрепить шпажкой. Крылья утки связать, чтобы не слишком высохли, или завернуть в фольгу.

Утку уложить на смазанный противень. Готовить в духовке в течение 2 часов. Когда она пустит жир и сок, периодически поливать ее.

Вынуть утку из духовки, удалить шпажки, выложить на блюдо, украсить овощами и зеленью.

Утка с ананасом и семенами тыквы

1 утка весом 3 кг, 60 г белого хлеба, 50 мл молока, 50 г семян тыквы, 1 головка репчатого лука, 350 г фарша, 1 яйцо, соль, черный молотый перец, 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, 5 ст. ложек растительного масла, 100 г консервированных ананасов, 1 пучок зеленого лука, 200 мл куриного бульона, 3 ст. ложки соевого соуса, 3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка лимонного сока.

Хлеб, срезав корки, нарезать крупными кубиками и замочить в молоке. Тыквенные семечки очистить и измельчить. Репчатый лук мелко нарезать. Хлеб отжать и смешать с семенами тыквы, луком, фаршем и яйцом. Посолить, поперчить, добавить лимонную цедру. Утку посолить и поперчить, положить внутрь начинку и сколоть или зашить хлопчатобумажными нитками. Запекать в предварительно разогретой духовке при температуре 180 °С на втором уровне снизу в течение 2 часов. Каждый кружок ананаса разрезать на четыре части. Зеленый лук нарезать наискось. Кусочки ананаса добавить в утку вместе с соком, бульоном и соевым соусом за 20 минут до готовности. Готовую утку вынуть из жаровни, образовавшийся соус процедить и снять жир. В соус добавить зеленый лук с мукой и довести до кипения. Приправить солью, молотым черным перцем и лимонным соком. На гарнир подать рис с обжаренной кокосовой стружкой.

Утка с яблоками и изюмом

Утка весом 2 кг, 500 г мелких яблок, 200 г сельдерея, 50 г изюма, соль, черный молотый перец по вкусу.

Хорошо очищенную утку нафаршировать яблоками, сельдереем, изюмом, посолить, поперчить, нанизать на вертел и жарить до золотисто-коричневого цвета.

Утка с гречневой кашей и моченой брусникой

1 утка, 1 стакан гречневой крупы, 5 яблок, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки моченой брусники, соль, черный молотый перец.

Разделанную тушку посолить, поперчить, нафаршировать очищенными от семян нарезанными яблоками и сваренной гречневой кашей. Отверстие в брюшке зашить нитью. В противень налить 1/3 стакана воды, положить тушку спинкой вниз, поставить в духовку. Жарить в течение 1,5 часов. Во время жарки утку необходимо поливать вытопившимся жиром. Из готовой утки удалить нитки, вынуть часть яблок и каши, положить их на блюдо вокруг утки и добавить моченую бруснику.

Утка, фаршированная лапшой

Утка весом 3 кг, 3 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки черного перца, 1/2 ч. ложки тертого чеснока, 1/2 стакана лука, нарезанного кольцами, 0,5 кг свежих или 150 г сухих грибов, 4 ст. ложки куриного смальца, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 3 стакана вареной лапши, 2 яйца, 1 ч. ложка красного перца.

Натереть утку изнутри и снаружи 2 чайными ложками соли, 1/2 чайной ложки черного перца, красным перцем, чесноком. Сухие грибы отварить в малом количестве воды в течение 1 часа. Потроха пропустить через мясорубку, обжарить в курином жире лук и мелко порубленные грибы, добавить измельченные потроха и жарить еще 5 минут. Снять с огня, добавить петрушку, лапшу, взбитые яйца и оставшиеся соль и перец, осторожно перемешать и этой смесью нафаршировать утку. Отверстие зашить, положить утку в гусятницу и жарить в духовке на среднем огне в течение 2 часов до полной готовности. За время жарки перевернуть утку два раза.

Утка с креветками и опятами

Утка весом 1,5 кг, 300 г очищенных креветок, 2 яичных белка, 100 г сушеных опят, 100 г шпика, 150 г ветчины, 20 г зелени сельдерея, 50 мл красного вина, 40 г кукурузного крахмала, 2 стакана куриного бульона, 4 ст. ложки подсолнечного масла, соль по вкусу.

Утку промыть, обсушить, смазать смесью части вина и соли и оставить на 10 минут для маринования. Креветки смешать с мелко нарезанными шпиком и ветчиной, оставшимся вином, солью и яичными белками. Подготовленную утку наполнить фаршем и варить в течение 30 минут. Затем переложить утку на смазанный маслом противень и жарить в духовке, разогретой до 270 °С, до готовности.

Бульон довести до кипения, добавить замоченные грибы, посолить, накрыть крышкой и тушить в течение 10 минут. Затем грибы откинуть на дуршлаг, в бульон влить разведенный небольшим количеством воды крахмал и довести до кипения. Готовую утку выложить на блюдо, вокруг разложить грибы, полить приготовленным грибным соусом и посыпать нарезанным сельдереем. На гарнир подать отварной рис.

Утка, жаренная с рисом

Утка весом 1 кг, 200 г риса, 100 г шпика, 100 г жира, соль, черный молотый перец по вкусу.

Хорошо промыть и залить холодной водой обработанную тушку утки, добавить соль и варить до полуготовности в течение 40 минут. Вынув из бульона утку, начинить ее через отверстие рисом, в который предварительно добавить нарезанный мелкими кубиками свиной шпик. Зашить утку и обжарить на сковороде с разогретым жиром до образования румяной корочки, после чего поставить сковороду в духовой шкаф. Время от времени тушку поливать соком, образующимся в процессе жарки. По готовности утку нужно разрубить вдоль позвоночника и поперек на порции.

Утка с зеленым горошком

1 утка, 300 г свинины, 100 г шпика, 1 ломтик белого хлеба, 1/2 стакана молока, 100 г зеленого горошка, 3 яичных белка.

С утки снять кожу. Для этого разрезать кожу на спине и осторожно снять ее, как перчатку. Косточки оставить только в крылышках и на концах ножек. Отделить мясо утки от костей. Фарш приготовить из мяса утки, свинины, шпика, хлеба, вымоченного в молоке. Пропустить через мясорубку, добавить зеленый горошек, белки. Перемешать, наполнить кожу утки и зашить разрезы. Фаршированную утку завернуть в марлю, положить в сотейник, залить водой. Вода должна слегка покрывать утку. Посолить. Варить в течение 40 минут. Готовую утку выложить на блюдо спинкой вниз.

Из кондитерского мешка или полиэтиленового пакета со срезанным углом выпустить на утку тонкую струю сливочного масла, в который замешан свекольный сок. Украсить овощами, вареными яйцами, фруктами, клюквой, брусникой, солеными огурцами.

Жареная утка с фруктами

1 утка весом 1,5–2 кг, 200 г чернослива, 8 кисло-сладких яблок, сок 1 лимона, 3 ст. ложки сливочного масла, соль, сахар, черный молотый перец по вкусу.

У 6 яблок вынуть середину, получившиеся углубления заполнить вымоченным черносливом без косточек. Утку очистить, промыть, обсушить, натереть лимонным соком, солью, перцем. Начинить оставшимся черносливом и двумя яблоками, разрезанными на 4 части. Утку завернуть в пергаментную бумагу и положить на 1 час в холодное место, затем бумагу развернуть, утку положить на противень спиной вниз, вокруг разложить фаршированные яблоки. Положить сверху на утку и на каждое яблоко кусочки масла, посыпать немного сахаром. Подлить воду и жарить в духовке при умеренной температуре до готовности, время от времени обливая утку.

Яблоки вынуть из духовки, когда они испекутся. Нельзя дать им потерять форму. Поджаренную утку разделить на порции, подавать с картофелем и фаршированными яблоками.

Утка с груздями

1 тушка утки весом 1,5–2 кг, 50 г маргарина, 1 кг соленых груздей, 200 г очищенных соленых огурцов, 500 мл бульона, 20 г сахара, 50 мл 3 %-ного уксуса, 50 г укропа, специи, соль по вкусу.

Соленые грузди промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, нарезать на крупные куски. Подготовленную тушку утки начинить груздями. Брюшко утки зашить нитками, жарить фаршированную утку в духовке на противне, периодически поливая вытопившимся жиром и соком. При подаче на стол у птицы удалить нитки, вынуть ложкой из брюшка начинку, разрезать тушку на порционные куски и обложить их вынутым фаршем, полить соком, выделившимся при жарке, и растопленным сливочным маслом.

Соленые огурцы очистить от кожицы и семян и мелко нарубить, измельчить зеленый укроп, залить крепким мясным или куриным бульоном, добавить сахар, уксус по вкусу, прокипятить. Фаршированную утку нарезать на порции и подавать с груздями, полив соусом с огурцами.

Утка с блинами

Утка весом 2–2,5 кг, 1 кг говяжьей печени, 2 головки репчатого лука, 2 моркови, 250 г майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу.

Утку натереть специями по вкусу, поставить на ночь в холодильник. Говяжью печень отварить, пропустить через мясорубку. Смешать полученную массу с пассерованными луком и морковью, что придаст блюду пикантную сладость. Приготовить тонкие блины, закрутить в них фарш и нарезать их тонкими кусочками. Перемешать в миске с майонезом, фаршировать блинами утку, зашить, накрыть фольгой, как крышкой, чтобы не брызгал жир, поставить в горячую духовку и запекать в течение 2,5–3 часов при температуре 200 °С, периодически поливая выделяющимся жиром. Подавать утку холодной с тушеными овощами.

Утка с квашеной капустой

1 молодая утка с потрохами, 100 г индийского риса, 100 г рубленых грецких орехов, черный и кайенский перец, 1 ч. ложка сухого майорана, 1,5 ч. ложки соли, 1/3 ч. ложки белого перца, 2 головки репчатого лука, 4 ст. ложки свиного жира, 1 кг квашеной капусты, 2 ст. ложки молотого сладкого красного перца.

Утку вымыть и осушить. Потроха промыть и мелко порезать. Рис промыть, дать стечь воде. Смешать с потрохами, рублеными орехами, черным и кайенским перцем, майораном и 1/2 чайной ложки соли. Этим фаршем начинить утку и зашить все отверстия. Фаршированную утку натереть оставшейся солью и белым перцем. Духовку разогреть до 190 °С. Лук очистить и крупно порезать. В большой гусятнице разогреть жир и подрумянить на нем лук. Добавить квашеную капусту, перемешать с луком и молотым сладким перцем. Утку положить на капусту грудкой вниз и поставить жариться на втором уровне снизу в течение 3 часов. Через 2 часа перевернуть утку. Готовую утку разделить на порции и подать разложенной на капусте.

Утка с вишнями

1 небольшая утка, 200 г белого хлеба, 1 кг вишни без косточки, 3 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Засыпать вишни сахарным песком, дать постоять в течение 1 часа, после чего смешать с поджаренными в масле кубиками хлеба. Посолить, поперчить и аккуратно перемешать.

Обработанную и промытую утку посолить, нафаршировать вишнями с хлебом и поставить в духовку в глубокой форме. Запекать утку при температуре 180 °С, часто поливая выделившимся соком.

Степная перепелка, фаршированная гусиной печенкой

300 г перепелок, 60 г филе индейки, 30 г 33 %-ных сливок, 45 г шпината, 60 г гусиной печенки, 60 г крепина, соль по вкусу.

Перепелки обработать на филе. Посолить. Филе индейки пропустить через мясорубку, соединить со сливками. Шпинат бланшировать в подсоленной воде. На филе и окорочок перепелки положить массу из филе индейки, кусочек гусиной печенки, закрыть окорочком, обернуть бланшированным шпинатом и крепином. Фаршированную перепелку обжарить без добавления масла. Довести до готовности в жарочном шкафу. Снять крепин.

Фазан, фаршированный яблоками

1 фазан, 100 г шпика, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 головка репчатого лука, 4 крупных яблока, корица, 2 ч. ложки сахара.

Ощипанную и выпотрошенную тушку фазана хорошо вымыть, посолить, нашпиговать шпиком и натереть солью и тертым репчатым луком. Яблоки нарезать ломтиками, добавить корицу, сахар, немного масла и этой смесью нафаршировать фазана. Тщательно зашить, посолить, грудку обложить ломтиками шпика и жарить на масле до готовности. При необходимости во время жаренья подливать воду, чтобы выделяющийся яблочный сок не пригорел. Подавать с рисом и брусникой, отварным или жареным картофелем и компотом из абрикосов и слив или груш и черешни.

Голуби с телятиной

1 тушка голубя, 300 г телячьего фарша, 50 г белого хлеба, 6 черных без косточек маслин, 1 головка репчатого лука, 50 мл сладкого красного виноградного вина, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 лавровый лист, эстрагон, чабрец, соль, черный молотый перец по вкусу.

Тщательно очистить, выпотрошить и промыть голубя. Обжарить фарш с луком, добавить отжатый ломоть белого хлеба, рюмку красного вина, соль, перец и размешать. Положить внутрь голубя травы и лавровый лист, наполнить фаршем, добавить маслины. Зашить. Обмазать оливковым маслом, завернуть в фольгу и тушить в духовке до готовности в течение 40 минут. Снять фольгу, в течение 10 минут тушить. Положить в тарелку, полить образовавшимся соусом.

Голуби с телятиной и голубиными потрохами

3 голубя с потрохами, 1 головка репчатого лука, 100 г телячьего фарша, сливочное масло, 1 ломтик хлеба, молоко, шпик, специи.

Выпотрошить, хорошо промыть голубей. Поджарить измельченный лук и фарш на масле. Положить туда нарезанные мелкими кусочками потроха голубей. Отставить кастрюлю с огня и прибавить вымоченный в молоке хлеб, соль и черный перец. Хорошо размешать начинку и нафаршировать голубей. Затем фаршированных голубей обернуть в тонкие ломтики шпика, положить на намазанный маслом противень и жарить 30 минут в духовом шкафу.

Голуби со свиным фаршем и мускатным орехом

2 голубя, 100 г белого хлеба, 50 г свиного фарша, 1 яйцо, 100 г маргарина, мускатный орех, соль по вкусу.

Голубей натереть солью. *Приготовить начинку:* вымоченный и отжатый белый хлеб тщательно перемешать с фаршем, измельченными внутренностями, яйцом, солью и измельченным мускатным орехом. Фаршированных голубей зашить и зажарить в разогретом маргарине.

Блюда из субпродуктов

Свиная голова с печенью

1 свиная голова, 300 г шпика, 400 г телятины или нежирной свинины, телячья или свиная печень, 2 головки репчатого лука, 500 г батона, 5 яиц, 2 маринованных огурца, 1 корень моркови, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 лавровый лист, 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса, 3 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец, мускатный орех, соль по вкусу.

Очистить свиную голову, промыть, отделить нижнюю челюсть и, вынув кости, залить маринадом из уксуса, соли и лаврового листа. Выдержать голову в холодном месте в течение 3 дней. На марлевую салфетку положить нарезанный тонкими пластинами шпик, на него – вытертую досуха голову кожей на шпик. Вовнутрь головы положить слой начинки, затем – слой нарезанных пластинками маринованных огурцов, шпик, ломтики вареных яиц, затем снова начинку и так, пока не заполнится вся голова. Обшить голову марлей и варить в течение 2 часов с кореньями, перцем, солью, небольшим количеством уксуса и вынутыми костями головы.

Когда голова будет готова, вынуть ее, остудить, снять салфетку, выложить на блюдо, украсить желе из уваренного и процеженного бульона.

Остудить в холодном месте.

Приготовление начинки. Телятину или свинину мелко нарубить, печень нарезать небольшими полосками, положить в кастрюлю и, помешивая, прогреть до побеления мяса, затем положить на салфетку и отжать. Репчатый лук измельчить, пассеровать в растительном масле. Батон замочить в молоке и отжать, посолить, приправить перцем и мускатным орехом, добавить 2 яйца и перемешать с мясной начинкой.

Свиная голова с ушами и говяжьими мозгами

Свиная голова весом 3 кг, 2 свиных уха отдельно, 500 г говяжьих мозгов, 100 мл 10 %-ных сливок, 1 яйцо, 3 ст. ложки топленого масла, 3 лавровых листа, соль, 6 зубков чеснока, 1 головка репчатого лука, черный молотый перец по вкусу.

Свиную голову и уши опалить, оскоблить, удалить глазные яблоки, замочить в холодной воде на 5 часов. Голову и уши промыть, залить холодной водой. Когда закипит, посолить, положить 3 лавровых листа, чеснок и лук. Варить в течение 1,5 часов. Голову вынуть и охладить. Уши варить на самом маленьком огне в течение 1 часа.

Мозги отварить в подсоленной воде в течение 10–15 минут, вынуть из воды, остудить и очистить от пленок и нарезать ломтиками толщиной в 1 см.

Взбить сливки с яйцом, посолить. Обмакнув в смесь ломтики мозгов, обжарить их на топленом масле до румяной корочки. Остудить. Остывшую голову аккуратно снять с костей, стараясь не повредить кожу. Нафаршировать снизу шейной части и постепенно, отделяя мясо, продвигаясь к челюстям и вверх к лобной части, аккуратно освободить пятачок.

Свиной язык очистить и нарезать ломтиками, мелко нарезать мясо. Отваренные уши, у которых хрящи должны стать почти мягкими, нарезать мелкими кусочками и смешать с мясом.

Голову выложить обжаренными мозгами, наполнить мясом, в середину уложить кусочки языка. Немного мозгов должно остаться. Закрыть разрез и обвязать нитками. Голову смазать маслом и горчицей, завернуть уши фольгой и уложить в смазанную маслом форму. Готовить в разогретой духовке в течение 30 минут до образования золотистой корочки. За 10 минут до окончания готовки уложить в форму вокруг головы мозги. Подать блюдо горячим в форме с зеленью и отварным картофелем.

Телячья голова с луком

1 телячья голова, 1 телячий рубец, 1,5 кг лука, 750 г моркови, 1 стакан жира, 1 кг мяса, 1 стакана белого столового виноградного вина, 1 пучок зелени петрушки, соль, черный молотый и красный молотый перец по вкусу.

Для теста: *3 стакана муки, 2 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, соль, вода.*

Подготовить и очень хорошо обмыть телячью голову и рубец. Натереть их солью и черным перцем. Мелко нарезать лук, морковь и пассеровать в жире. Отдельно обжарить мясо. Заправить мясо солью, черным и красным перцем. Добавить спассерованный лук и морковь, влить вино и мелко нарезанную зелень петрушки. Смесь тщательно вымешать. Рубец вывернуть гладкой стороной внутрь. Голову поместить в рубец. Мясной фарш поместить в полость рта и вокруг головы и зашить рубец. Рубец обернуть листом теста. Приготовленную таким образом телячью голову поместить в посуду, смазать жиром и запекать в течение 2 часов, каждые 15 минут вынимать из духового шкафа и снова смазывать ее жиром. Запеченную голову подать на стол горячей, целиком, не разрезая.

Приготовление теста. Замесить мягкое тесто, чтобы его можно было хорошо раскатать, из муки, уксуса, растительного масла, соли и воды. Выдержать в течение 15–20 минут и разделить на 4 шарика. Каждый шарик раскатать в пласт диаметром 15–17 см. 3 листа теста смазать жиром и накрыть четвертым листом. Раскатать их в большой лист, в который и завернуть голову.

Баранья голова с орехами

1 баранья голова, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 лавровый лист, соль, черный молотый перец по вкусу.

Для начинки: *50 г мягких свежих хлебных крошек, 1 ст. ложка изюма, 1 зубок чеснока, 1 ст. ложка кедровых орехов, 30 г тертого сыра пармезан, 1 ст. ложка мелко нарезанной петрушки, 1 яйцо, 30 г сливочного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.*

Баранью голову ошпарить кипятком, очистить от шерсти, промыть холодной водой. Разрубить голову пополам, убрать мозги, глаза и язык, варить целиком. Для этого голову уложить в глубокую кастрюлю, залить холодной водой, добавить нашинкованный лук, морковь, соль, перец, в конце варки – лавровый лист и варить до готовности. Вынутую из кастрюли каждую половину головы уложить на смазанную жиром сковороду. Смешать все ингредиенты начинки, нафаршировать половинки головы. Запекать в течение 10 минут в разогретой духовке. Подавать на стол, сформовав половинки в целую голову.

Говяжье сердце с говяжьей печенью

1 говяжье сердце, 100 г говяжьей печени, 50 г шпика, 1/2 стакана воды, 4 куска черствого белого хлеба, 1/3 стакана молока, 1 ст. ложка маргарина, 1 яйцо, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 1 пучок зелени петрушки, 2 ст. ложки тертой цедры лимона, соль, черный молотый перец по вкусу.

Для соуса: *1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложка сметаны.*

Сердце промыть, удалить жилы, сосуды, жир и вырезать острым ножом мясо из середины так, чтобы остался слой толщиной около 1,5 см. Вырезанное мясо, печень, хлеб и шпик пропустить через мясорубку. Добавить в фарш яйцо, обжаренный в маргарине мелко нарезанный лук, молоко, лимонную цедру, рубленую зелень петрушки, соль, перец и тщательно вымешать. Муку обжарить на сухой сковороде до светло-коричневого цвета, смешать со сметаной. Разбавить ее протертой через сито жидкостью с овощами, в которой тушилось сердце. Соус тщательно перемешать, чтобы не было комков, и прокипятить в течение 5–7 минут на слабом огне. Подготовленное сердце наполнить начинкой, плотно зашить и слегка обжарить. Затем переложить его в кастрюлю, добавить немного воды, нашинкованные корень петрушки и тушить под крышкой на слабом огне до готовности. После этого сердце выложить на блюдо, нарезать на порционные кусочки и полить сметанным соусом.

Говяжье сердце с зелеными оливками

1 говяжье сердце весом 1 кг, 150 мл 33 %-ных сливок, 2 яичных желтка, 100 г зеленых оливок без косточек, соль и белый молотый перец по вкусу.

Сердце зачистить от жира, надрезать вдоль, промыть. Изнутри вырезать мякоть так, чтобы стенки оставались неповрежденными. Мякоть измельчить в мясорубке, добавить сливки, сырые яичные желтки, соль, белый перец. В полученный мусс добавить оливки и наполнить сердце. Края сердца свести, плотно завернуть в пищевую пленку и варить в пленке в кипящей воде в течение 1,5 часов. Вынуть, остудить в пленке. Освободить сердце от пленки, нарезать поперек. Подавать с каперсами, корнишонами, хреном, горчицей.

Говяжье сердце с морковью

1 говяжье сердце, 3 головки репчатого лука, 3 моркови, 3 ст. ложки растительного масла, лавровый лист, душистый перец горошком, соль по вкусу.

Говяжье сердце очистить от излишков жира, разрезать вдоль и замочить в воде на 2–3 часа. Обсушить. Разрезать вдоль – сверху вниз и вырезать из середины мякоть, стараясь не нарушать целостность стенок. Вырезанную мякоть нарезать мелкими кубиками.

Раскалить растительное масло на сковороде. В нем обжарить мелко нарезанный кубиками лук, нарезанную морковь. Когда овощи подрумянятся, обжарить с овощами нарезанные кусочки сердца. Добавить воду или бульон, тушить на маленьком огне в течение 20–25 минут. Посолить, поперчить и отбросить на дуршлаг. Разложить разрезанное сердце на доске и слегка отбить. Выложить на него приготовленный фарш. Сердце аккуратно зашить, придавая, по возможности, форму целого сердца. В глубокой кастрюле обжарить лук, добавить лавровый лист, душистый перец горошком. Влить воду или бульон, прокипятить. В полученный бульон положить подготовленное сердце и тушить в течение 1,5 часов. Готовое сердце подавать с картофельным пюре.

Бараньи сердца с начинкой

4 бараньих сердца, 60 г свиного фарша, 1/2 ч. ложки свежего тимьяна, 1/2 ч. соли, 30 г крошек свежего хлеба, 1,5 ст. ложки зелени петрушки, 1/2 головки маленького лука, 1 яичный желток, 2 ст. ложки оливкового масла, 3 моркови, 2 черешка сельдерея, 2 ст. ложки пшеничной муки, 150 мл красного виноградного вина, 1 стакан мясного бульона, 450 г мелкого молодого картофеля, 175 г мелких сушеных грибов, черный молотый перец, соль по вкусу.

Прогреть духовку до температуры 160 °С. Смешать свиной фарш, тимьян, хлебные крошки, 1 ч. ложку зелени петрушки, перец и желток. Очистить и промыть бараньи сердца. Нафаршировать смесью, верхушки их зашить суровой ниткой. Подогреть масло и со всех сторон подрумянить сердца. Выложить их на тарелку. Морковь нарезать кружочками, лук нарезать полукольцами, измельчить сельдерей. В посуду, где жарилось сердце, положить лук, морковь и сельдерей и жарить в течение 5 минут. Добавить муку, перемешать, влить вино, бульон, посолить и поперчить. Помешивая, довести до кипения, снова положить сердца и перемешать с соусом. Прикрыть крышкой, поставить в духовку и тушить в течение 1,5 часа. Вынуть из духовки, добавить картофель и грибы, перемешать и снова поставить в духовку на 1 час, пока сердца станут мягкими. Вынуть сердца на тарелку, осторожно вынуть нитки, выложить на подогретое блюдо с овощами и соусом, посыпать оставшейся зеленью. Подать на стол.

Свиные сердца с овощами

4 свиных сердца, 1 л мясного бульона, 4 моркови средней величины, 4 головки репчатого лука, 3 зубка чеснока, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 200 мл растительного масла, 4 ложки сметаны, соль, черный молотый перец по вкусу.

Лук и морковь мелко нашинковать, обжарить в растительном масле. Добавить измельченный чеснок и мелко нарубленную зелень, посолить, поперчить. Свиное сердце вымыть, вырезать середину, наполнить приготовленным овощным фаршем и зашить края кулинарной нитью. Фаршированное сердце обжарить в растительном масле со всех сторон, залить бульоном и тушить до готовности на небольшом огне в течение 1–2 часов. Готовое блюдо нарезать ломтиками или кружочкам, полить сметаной и подавать к столу как в холодном, так и в горячем виде.

Сердце косули с печенью и ветчиной

1 сердце косули, 70 г шпика, 50 г сливочного масла, 2 зубка чеснока, 5 горошин черного перца, 2 лавровых листка, 1 стакан сухого виноградного вина.

Для начинки: *150 г печени косули, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, 70 г ветчины или корейки, мускатный орех на кончике ножа, 1 ч. ложка майорана, черный молотый перец, имбирь, 2 ст. ложки панировочных сухарей, кислое молоко.*

Сердце косули надрезать с одной стороны, тщательно вымыть, удалить все внутренние связки, посолить, натереть измельченным чесноком. Нафаршировать сердце, обернуть его ломтиками шпика, перевязать ниткой. В сковороде растопить масло и, добавив черный перец горошком и лавровый лист, тушить сердце, подливая по мере необходимости сначала вино, а затем воду или говяжий бульон. Готовое сердце осторожно нарезать ломтиками, полить образовавшимся на сковороде соком и подавать с кетчупом, отварным рисом или картофелем.

Приготовление начинки. Печень косули очистить от пленок и положить в кислое молоко на 30 минут. Вынуть, вымыть в холодной воде, мелко порубить или пропустить через мясорубку. Добавить яйцо, масло, соль, пряности и панировочные сухари. Завернуть в ломтик ветчины или корейки.

Говяжий язык с зеленью

1 кг говяжьего языка, 2 головки репчатого лука, 1 корень петрушки, 4 горошины черного перца, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Для фарша: *3 ломтика пшеничного хлеба, 1 пучок зелени петрушки, 1 яйцо, перец черный молотый, соль по вкусу.*

Для соуса: *1,5 ч. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/3 стакана сметаны, 1/3 стакана бульона, соль по вкусу.*

Язык залить холодной водой и варить на слабом огне в течение 3 часов. Перед окончанием варки положить в воду соль, петрушку, лук и лавровый лист. Готовый язык переложить в посуду с холодной водой, сразу же снять с него кожицу и надрезать вдоль, вынуть изнутри немного мяса, пропустить его через мясорубку вместе с жиром, мясом от горловой части и замоченным в молоке белым хлебом. Массу перемешать с яйцом, перцем, рубленой зеленью, солью. Фарш заложить в полость, язык обвязать ниткой, уложить на сковороду, смазать маслом и готовить в разогретой духовке в течение 30 минут, поливая бульоном, в котором он варился.

Приготовление соуса. Муку пассеровать в масле, разбавить бульоном и сметаной, размешать и прогреть. Язык залить соусом и прокипятить. Перед подачей к столу снять нитки, нарезать ломтиками и уложить на блюдо, придать форму целого языка. Подать горячим.

Говяжий язык с сыром

1 говяжий язык весом 750 г, 4 яйца, 75 г тертого твердого сыра, 100 г панировочных сухарей, 1 пучок листьев зеленого салата, 3 ст. ложки лимонного сока, растительное масло для фритюра.

Для фарша: *250 г мяса, 2 ст. ложки мелко нарезанного лука, 4 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 1 ст. ложки сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Бланшировать язык в кипящей воде, снять с него кожу, положить в кастрюлю, посолить, залить водой и варить в течение 2 часов без добавления специй. Вынуть язык из бульона, нарезать ломтиками толщиной 2 см, разрезать каждый ломтик надвое, оставив его целым с одного края. Нарезать мясо кусочками, посолить, поперчить, положить в кастрюлю, добавить лук, стакан воды и тушить до выпаривания жидкости. Пропустить через мясорубку, добавить зелень петрушки, сливочное масло, поставить на 3 минуты на огонь. Слегка остудить и смешать с сырым яйцом. Слегка посолить и поперчить ломтики языка, положить между двумя пластами каждого ломтика немного начинки, обвалять их в панировочных сухарях и в яйцах, взбитых с тертым сыром, и жарить во фритюре. Подавать ломтики горячими с лимонным соком и зеленым салатом.

Говядина с печенью и почками

Широкий ломоть говядины весом 500 г, 100 г говяжьей или бараньей печени, 1 баранья почка, 50 г курдючного сала, 2 ст. ложки тертого твердого сыра, 60 г сливочного масла, 50 г картофеля, 25 г зелени петрушки, 1 головка репчатого лука, 3 зубка чеснока, 1 лимон, щепотка шафрана, черный молотый перец, соль по вкусу.

Натереть мелкой солью и черным перцем почку, кусок печени и кусок курдючного сала. Пожарить, нарезать мелкими кусочками и отложить. Мелко нарезать лук и зелень петрушки, растолочь чеснок и смешать все с тертым сыром. Хорошо натереть ломоть говядины мелкой солью и черным перцем. Положить на него смесь петрушки и тертого сыра. В середину уложить кусочки жареных субпродуктов, свернуть ломоть трубкой и завязать нитью.

Нарезать очищенный картофель ломтиками или четвертями и посолить. Уложить мясо и картофель на противень, полить лимонным соком, растопленным сливочным маслом, разведенным в маленьком стакане воды шафраном. Запекать в духовом шкафу в течение 45 минут. Время от времени поливать мясо выделяющимся соком. Снять с огня, освободить от нити, нарезать ломтиками и подавать.

Бараньи почки с луком и чесноком

4 бараньи почки, 1 головка репчатого лука, 4 зубка чеснока, 100 г сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, соль, черный молотый перец по вкусу.

Почки хорошо промыть, разрезать не до конца на две части, бланшировать. Варить в течение 15 минут. Посолить, поперчить, обжарить на сливочном масле вместе с луком. В место разреза вложить мелко рубленный и обжаренный лук, толченый чеснок. Обе половинки уложить в виде раковин. Подавать к столу с зеленым луком.

Баранья печень с гречневой кашей

900 г бараньей печени, 150 г репчатого лука, 150 г моркови, 75 г сливочного масла, 250 г гречневой крупы, 1 пучок зелени петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Для льезона: *1 яйцо, 2 ст. ложки майонеза.*

Печень разрезать вдоль, часть мякоти вырезать, образовавшееся углубление заполнить фаршем, а края сшить шпагатом. Фаршированную печень залить соусом и тушить до готовности. Подавать, полив соусом, в котором тушилась печень, посыпав зеленью.

Приготовление фарша. Отварить вязкую гречневую кашу. Добавить в нее пассерованный репчатый лук, морковь, припущенную и измельченную печень, соль, перец, льезон.

Говяжья печень с черносливом

1 кг говяжьей печени, 800 г пленочного жира, 3 головки репчатого лука, 500 г чернослива без косточек, соль, черный молотый перец по вкусу.

Очистить печень от пленок, нарезать порционными кусками овальной формы толщиной 1 см, посолить, поперчить и обжарить до полуготовности. Обсыпать слегка пассерованным или сырым измельченным луком, положить 1 плод чернослива, свернуть рулетом, обернуть пленочным жиром. Жарить до готовности в сковороде в течение 15 минут до образования румяной хрустящей корочки.

Телячья печень

400 г телячьей печени, 80 г копченого сала, 80 г свиного жира, 1/2 головки репчатого лука, 40 г сухарей, 1 яйцо, 80 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Печень надрезать посередине так, чтобы получился карман. Разогреть часть свиного жира, добавить мелкие кусочки копченого сала, лук, зелень петрушки, сухари. Прожарить и охладить. Затем добавить яйцо, сметану, перец, соль. Хорошо размешанный фарш положить в печень и разрез зашить. Печень выложить в сотейник, добавить оставшийся жир и запекать в умеренно нагретой духовке в течение 1 час. Готовую печень посолить, острым ножом нарезать на тонкие ломти, разложить их на блюде и подавать под собственным соусом.

Печень, нашпигованная чесноком

500 г говяжьей, свиной или бараньей печени, 50 г свиного сала, 20 г чеснока, 20 г пшеничной муки, 100 г репчатого лука, 300 г помидоров, 150 г гарнира, 1 пучок зелени петрушки, черный молотый перец по вкусу.

Печень вымыть, вырезать крупные желчные протоки и отделить от покрывающей ее пленки. Зачищенную печенку нарезать широкими порционными кусками. Концом тонкого узкого ножа в каждом куске сделать 6 прорезей в виде карманов, держа при этом нож по отношению к плоскости куска наклонно под углом 15–20°. В каждый карман вложить по 1 зубку чеснока. Перед жаркой печенку посолить, посыпать перцем, запанировать в пшеничной муке и жарить на сковороде. Не следует пережаривать печенку, так как от этого она утрачивает сочность и становится не в меру плотной и жесткой. Признаком готовности печенки служит отсутствие красноты на разрезе в наиболее толстой части куска.

Печеночный рулет с яблоками

500 г говяжьей печени, 1 головка репчатого лука, 300 г яблок, 200 г копченого шпика, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки сметаны, черный молотый перец, лавровый лист, соль по вкусу.

С печени снять пленку, нарезать ломтями, слегка отбить. Яблоки разрезать на половины, очистить кожицу, вырезать середину, нарезать кусочками. На каждый кусок печени положить по кусочку яблока, свернуть в рулет, завязав белой ниткой или полоской шпика. В разогретом жире обжарить рулеты, положить в кастрюлю для тушения, добавить бульон или немного горячей воды, жареный лук и тушить под крышкой. Через 20 минут добавить специи, соль и продолжать тушить до готовности. Рулеты вынуть, к жидкости добавить сметану. Снять с рулетов нитки. Подавать печеночные рулеты, полив соусом.

Рулет из говяжьей печени

250 г говяжьей печени, 60 г шпика, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка растительного масла, 30 г пшеничной муки, 1 пучок зелени петрушки, 1 морковь, 1 корень сельдерея, соль по вкусу.

Печень нарезать пластами толщиной 1,5 см. Сверху положить отбитый пласт шпика толщиной 0,5 см, на него – слой пассерованного репчатого лука, посыпать солью и перцем. Свернуть рулетом, перевязать. На 2 минуты опустить в кипящее растительное масло. Когда рулет зарумянится, вынуть его и тушить в небольшом количестве бульона с добавлением лука, петрушки, моркови и сельдерея.

Свиной желудок с яблоками и черносливом

1 кг желудка, 3 кислых яблока среднего размера, 200 г чернослива, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ч. ложка свежего розмарина, 1/2 стакана сливок, щепотка соли, щепотка сахара, щепотка черного молотого перца.

Разогреть духовку до температуры 220 °С. Разрезать яблоки на 4 части, удалить сердцевину. Разрезать чернослив на кусочки. Обвалять фрукты в сухарях, добавить соль и перец, затем нафаршировать этой массой желудок. Положить на решетку и подставить снизу противень. Готовить в течение 1,5 часа, добавить к вытопленному жиру немного воды и периодически поливать им мясо. Затем выключить духовку и дать постоять 10 минут. Немного развести вытопленный жир горячей водой, добавить сливки и заправить мясо этим соусом. К блюду подать салат из квашеной капусты.

Бараний желудок с субпродуктами и гречневой кашей

1 бараний желудок, 1 баранья голова, 4 бараньи ноги, 2 стакана гречневой крупы, 4 головки репчатого лука, 100 мл подсолнечного масла, соль по вкусу.

Баранью голову, ноги разварить так, чтобы мясо отставало от костей. Мозг вынуть, мясо отделить, мелко изрубить. Сварить рассыпчатую гречневую кашу, заправить маслом, смешать с нашинкованным луком и подготовленным мясом. Бараний желудок тщательно выскоблить, вымыть, начинить фаршем, в середину поместить мозг, зашить. Положить в сотейник, плотно закрыть и поставить в слабо нагретую духовку. Готовить в течение 2 часов.

Овечий желудок с овсянкой

Желудок овцы, овечьи потроха (сердце, легкие и печень), 2 головки репчатого лука, 2 стакана овсяной крупы, 1 1 □ 5 стакана нутряного сала, соль, черный молотый перец по вкусу.

Желудок хорошо промыть под проточной водой, потом вывернуть его наизнанку и ошпарить. Поскрести внутреннюю поверхность ножом и замочить желудок на ночь в холодной воде. На следующий день достать желудок из воды и дать жидкости стечь. Промыть потроха, положить в кастрюлю, залить холодной водой и добавить 1 чайную ложку соли. Варить в течение 2 часов, снимая пену. Целые луковицы ошпарить кипятком, дать жидкости стечь (жидкость оставить), нарезать лук кольцами.

Овсяную крупу обжарить до золотистого цвета. Готовые потроха нарезать, убрать хрящи. Половину печени, сердце и легкие пропустить через мясорубку, смешать с салом, луком и овсяной крупой, добавить соль и перец. Фарш должен быть мягким, однородным. При необходимости можно добавить немного оставленной жидкости. Набить желудок, взяв чуть больше половины готового фарша. В процессе варки овсяная крупа разбухнет, и желудок окажется нафарширован полностью. Соединить открытые концы желудка и тщательно зашить. Проколоть желудок иглой в нескольких местах. Залить горячей водой, накрыть крышкой и варить в течение 3 часов. Подливать горячую воду по мере необходимости.

Овечий желудок с сердцем, печенью и рисом

1 овечий желудок, 1 сердце, 1 печень, 200 г нутряного сала, 1/2 стакана риса, 3 головки репчатого лука, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки черного молотого перца, 1/3 ч. ложки кайенского перца, 1/2 ч. ложки мускатного ореха, 1/2 стакана бульона.

Желудок хорошо вымыть, натереть солью, потом еще раз промыть водой. Удалить пленки и жир. Замочить желудок в холодной воде на 3 часа, а затем вывернуть его наизнанку. Сердце и печень промыть холодной водой, положить в кастрюлю и довести до кипения. Уменьшить огонь и варить в течение 30 минут. Подрумянить рис. Мелко нарезать печень и сердце и смешать с рисом, нарезанным луком, специями и салом. Нафаршировать желудок на две трети. Зашить желудок, положить в кастрюлю и залить водой. Варить в течение 3 часа без крышки. В процессе варки подливать воду. Если желудок начнет раздуваться в процессе варки, нужно проткнуть его иглой. После окончания варки вынуть нить, которой зашит желудок.

Рубец бараний с субпродуктами

1 бараний рубец с шахматным рисунком, 1/2 сердца, 1/2 языка, 1 почка, 100 г легких, 100 г печени, 50 г внутреннего жира, 0,5 м тонких кишок, 1 головка репчатого лука, 4 зубка чеснока, соль, черный молотый перец по вкусу.

Рубец бараний вымыть, вывернуть рисунком наружу, заполнить мелко нарубленными субпродуктами, добавить лук, чеснок, соль и перец. Рубец зашить, обернуть жиром и тонкими кишками. Варить в течение 1,5 часов, пока появится светлый сок при проколе. Подавать горячим.

Рубец с копченой грудинкой

100 г бараньих рубцов, 30 г копченой грудинки, 10 г свиного сала, 4 головки мелкого лука-саженца, 1 морковь, 1 репа, 5 г сельдерея, 20 г гороха, 20 мл белого виноградного вина, 200 мл бульона, 1 лавровый лист, 1 пучок зелени петрушки, тмин, 4 горошины черного перца.

Рубцы хорошо промыть, ошпарить кипятком, снять с них пленку. Варить в закрытом сотейнике с кореньями, добавляя воду, пока рубец не станет мягким. Вынуть, остудить. Нарезать ломтиками свиную копченую грудинку размером 3х4 см толщиной 4–5 мм. Целые очищенные головки мелкого лука саженца слегка обжарить на жире. Морковь, репу и сельдерей нарезать кубиками размером 1 см. Смешать. Добавить лавровый лист, перец, лущеный горох, зелень петрушки, вино. Фаршировать рубцы. Закрепить шпажками. Поместить снова в сотейник. Запекать без крышки в течение 30 минут. Подавать рубцы, посыпав зеленью петрушки или укропом и полив соусом, образовавшимся при варке.

Сельтисон из баранины

Бараний рубец с шахматным рисунком, книжка бараньего желудка, 1 кг мяса, 1 ст. ложка муки, 20 г сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 50 мл воды, черный молотый перец, соль по вкусу.

Рубец и книжку тщательно вымыть и вывернуть. *Приготовить фарш.* Мясо нарезать мелкими кусочками, в течение 5 минут мариновать в 3 %-ном уксусе, добавить муку, воду, мелко нашинкованный и слегка пассерованный лук, поперчить, посолить. Фарш тщательно вымешать, заполнить им рубец и книжку, зашить нитью. Варить в подсоленной воде на слабом огне в течение 1–1,5 часов. Затем сельтисон положить под пресс. После охлаждения нарезать тонкими ломтиками и подавать на блюде, оформив зеленым луком.

Рулет из отварного говяжьего рубца

500 г говяжьего рубца, 2 головки репчатого лука, 2 зубка чеснока, 1 картофелина, 50 г сала, 1 помидор, 1 лавровый лист, соль, черный молотый перец по вкусу.

Рубец тщательно очистить, опустить на 2 часа в крепкий соляной раствор, что позволит избавиться от запаха. Тщательно промыть его в теплой воде, положить в кастрюлю и варить на среднем огне в течение 3 часов. Охладить, посыпать рубленым чесноком, солью, перцем, мелкими кусочками сала, свернуть в рулет, перевязать бечевкой. Варить вместе с картофелем, луком, лавровым листом, душистым перцем и помидором в течение 2 часа. Затем рулет остудить, нарезать и подать с горчицей или хреном, жареным луком, зеленью.

Баранья нога с фасолью

Баранья нога весом 2 кг, 100 г кураги, 100 г слив, 100 г чернослива, 100 г консервированной стручковой фасоли, желатин, соль, черный молотый перец по вкусу.

Для ткемалевого соуса: *500 г кислых слив или алычи, 3 зубка чеснока, 1 пучок зелени кинзы, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Разрезать баранью ногу вдоль, отделить мясо от тазовой косточки. Оставить только берцовую. Измельчить курагу, сливы, чернослив и фасоль. Посолить, присыпать желатином. Фаршировать ногу. Завернуть мясо в рулет. Перевязать шпагатом. Обжарить ногу в растительном масле, а затем запекать в духовке в течение 40 минут до готовности, постоянно поливая образовавшимся соком. Подавать мясо, полив теплым ткемалевым соусом со свежими овощами.

Приготовление соуса. Сливы или алычу проварить в небольшом количестве воды до мягкости. Протереть через сито. Добавить измельченный чеснок, кинзу. Приправить солью и перцем. Перемешать.

Кровяная колбаса в двенадцатиперстной кишке

1 л свежей бараньей крови, 1/2 стакана молока, 100 г внутреннего жира, 2 головки репчатого лука, соль, черный молотый перец.

В свежую баранью кровь влить сырое или кипяченое молоко. Кровь приобретет темно-розовый цвет. Добавить жир, лук, соль, перец. Перемешать. Влить в тщательно промытую двенадцатиперстную кишку и завязать. Опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 30 минут. Готовность проверять надавливанием пальцем или тонкой заостренной палочкой. Если слышится хруст или выделяется светлая жидкость, то колбаса готова. Подавать на стол в горячем виде.

Печеночно-кровяная колбаса

30 см толстой кишки, 500 мл бараньей крови, 300 г печени, 100 г внутреннего и надпочечного жира, 1/2 стакана молока, 3 зубка чеснока, 1 ст. ложка 6 %-ного уксуса, 1 головка репчатого лука, черный молотый перец, соль по вкусу.

К крови добавить измельченную печень, внутренний и надпочечный жир, уксус, молоко, толченый чеснок, репчатый лук, соль. Этой массой набить хорошо промытую толстую кишку и перевязать с двух сторон. Варить в подсоленной воде в течение 1 часа.

Кровяная колбаса в желудке

1 л свежей бараньей крови, 1/2 стакана молока, 150 г жира-сырца, 2 головки репчатого лука, соль, черный молотый перец по вкусу.

В кровь влить сырое или кипяченое молоко. Кровь приобретет темно-розовый цвет. Добавить жир-сырец, мелко нарезанный лук, соль, перец. Хорошо смешать. Кровь наливать в хорошо промытый бараний желудок. Горловину желудка, собранную в узел, проткнуть шпажкой, плотно обернуть пленочным жиром и перемотать тонкой кишкой, чтобы исключить вытекание его содержимого. Кровяную колбасу опустить в кипящую подсоленную воду. Варить в течение 1 часа, несколько раз осторожно перевернув. Готовность проверять путем прокалывания тонкой палочкой или иглой. Если на месте прокола появляется светлая жидкость, то колбасу можно вынимать. Подавать блюдо на стол горячим.

Колбаски из бараньих субпродуктов

180 г прямой кишки, 150 г сальника, 150 г легких, 150 г сердца, 120 г брюшины, 2 м тонких кишок, соль, черный молотый перец по вкусу.

Хорошо вымытые брюшину, легкие, сердце, диафрагму, сальник нарезать полосками шириной 1,5 см, обвязать тонкими кишками, набить в прямую кишку. Варить в подсоленном бульоне или воде в течение 1 часа.

Картофельные колбаски

1 кг картофеля, 1 головка репчатого лука, соль, черный молотый перец по вкусу.

Сырой картофель измельчить на терке, слегка отжать, посолить, добавить перец и пассерованный лук. Полученной массой не слишком туго начинить кишки и обжаривать их в духовке до образования коричневой корочки. Подавать, нарезав на куски длиной 10–12 см, со шкварками и поджаренным луком.

Пельмени с субпродуктами

Для теста: *300 г пшеничной муки, 1/2 яйца, 125 мл молока или воды, 5 г сахара, 15 г сливочного масла, 5 г соли, 1 пучок зелени петрушки.*

Для формования: *2 ст. ложки муки, 1/2 яйца.*

Для фарша: *350 г сырого или 300 г вареного сердца, 400 г сырого или 350 г вареного легкого, 5 г сухих или 10 г вареных белых грибов, 300 г репчатого лука, 20 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Для подачи: *50 г сливочного масла или 125 г сметаны, или 125 мл 3 %-ного уксуса, зелень укропа или петрушки.*

Для фарша взять подготовленные легкие, сердце, нарезать их кусочками и отварить в подсоленной воде, охладить, откинуть на сито, дать стечь бульону, затем пропустить через мясорубку. Вареные грибы, подготовленный репчатый лук мелко нарезать и обжарить, затем соединить с измельченными субпродуктами, добавить соль, молотый перец. Все тщательно перемешать и использовать для фарширования. Сформовать и отварить пельмени. Готовые пельмени осторожно вынуть шумовкой, положить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом, сметаной или уксусом. Пельмени посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Рулеты из палтуса с начинкой

600 г филе палтуса.

Для начинки: *50 г сливочного масла, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки или укропа, 2 ст. ложки лимонного сока, соль по вкусу.*

Для жаренья: *сливочное масло, маргарин или растительное масло.*

Для панировки: *1 яйцо, 3 ст. ложки молока, соль, 3 ст. ложки муки, 1/2 стакана молотых сухарей, 4 ст. ложки тертого твердого сыра.*

Приготовление начинки. Сливочное масло выдержать при комнатной температуре, добавить зелень петрушки или укропа, соль, лимонный сок. Все тщательно перемешать в однородную массу.

Филе палтуса нарезать продольно ножом на тонкие куски толщиной 1 см. Куски покрыть начинкой и свернуть. Затем обвалять в муке, смочить в подсоленной смеси из яйца и молока, после чего обвалять в молотых сухарях, к которым добавлен тертый сыр.

Запекать в духовке. В качестве гарнира подавать мелкий жареный или отварной картофель, политые маслом овощи, свежий или консервированный салат.

Морской язык с филе лосося

150 г филе лосося, 1 яйцо, 125 мл сливок, 2 морских языка по 350–400 г каждый, 5 ст. ложек белого виноградного вина, 250 мл рыбного бульона, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ч. ложки муки, 1 ч. ложка лимонного сока, 2 веточки укропа, 1/2 лимона, соль, молотый белый перец по вкусу.

Приготовить фарш: филе лосося поставить ненадолго в холодильник, затем растереть филе с яичным белком до однородной массы, посолить, поперчить, добавить 50 мл сливок, постоянно помешивая.

С морских языков снять кожу, сделать надрез вдоль хребта, удалить хребет и кости, плавники оставить. При помощи кулинарного шприца заполнить филе фаршем из лосося. Смазать внутреннюю поверхность посуды маслом, положить языки, добавить вино, рыбный бульон, накрыть крышкой, готовить в течение 20 минут в духовке. Смешать масло и муку. Достать рыбу и осторожно выложить на теплый противень.

К оставшейся жидкости добавить сливки и масло с мукой, приправить солью, перцем и лимонным соком, накрыв крышкой, варить в течение 6–7 минут. Добавить желток. Морской язык украсить укропом и дольками лимона. Подавать с соусом.

Рыба с черносливом

500 г рыбы, 200 г зелени петрушки, 2 зубка чеснока, чернослив, 1/2 стакана растительного масла, 4 яйца, 2 лимона, соль.

Подготовленные тушки рыбы наполнить черносливом, залить кипящей водой. Тушить в масле половину мелко нарезанной петрушки и 1 зубок мелко нарубленного чеснока. Добавить рыбу, оставшееся растительное масло, посолить. Запечь в духовке в течение 30 минут. Взбить яйца и смешать с оставшейся мелко нарезанной петрушкой и чесноком. Прибавить сок лимона. Влить яйца на сковороду, в которой запекалась рыба, и поджарить. Выложить яичницу на блюдо с рыбой.

Запеченный карп

200 г карпа, 40 мл растительного масла, 20 г лука, 60 г муки, 80 г грецких орехов, 1 пучок зелени петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Очищенного и промытого карпа разрезать вдоль хребта, вынуть позвоночные и реберные кости, выпотрошить и хорошо промыть. *Приготовить фарш* из поджаренного лука, мелко изрубленных молок и икры, зелени петрушки, толченых грецких орехов. Заправить фарш солью и перцем. Нафаршировать рыбу, разрез зашить. Завернуть рыбу в пласт крутого пресного теста, приготовленного из муки, растительного масла и воды. Рыбу запечь в духовке.

Карп в желе

1,5 кг карпа, 300 г филе судака, 1 головка репчатого лука, 1 зубок чеснока, 2 ломтика мякиша белой булки, 1 яйцо, 1/3 стакана молока, 100 мл 30 %-ных сливок, паприка, белый перец, мускатный орех по вкусу.

Для бульона: *3 моркови, 2 головки репчатого лука, 1 свекла, 30 г желатина, 1 пучок зелени петрушки, 1 лавровый лист, черный перец по вкусу.*

Подготовленного карпа разрезать на порционные куски шириной 5 см. Внутри полученных кусочков вдоль кожи и костей вырезать филейную часть, чтобы получить отдельно филе и неповрежденные кожу, позвоночник и ребра. Из хвоста, головы без глаз и жабр сварить бульон. У рыбы отрезать плавники, очистить чешую, начиная от хвоста. Отрезать голову и удалить внутренности, не повредив при этом целостность тушки рыбы. Промыть рыбу. Овощи для бульона вымыть, морковь, свеклу почистить. Все нарезать крупными кружочками.

Лук мелко порезать, обжарить в растительном масле до мягкости. Мякиш залить молоком. Измельчить филе карпа и судака, зубок чеснока, отжатый хлебный мякиш. Приправить все мускатным орехом, паприкой, солью, добавить яйцо и лук. Все хорошо взбить в блендере, добавляя постепенно охлажденные сливки. С помощью чайной ложки аккуратно наполнить охлажденным фаршем пустоты, вырезанные в кусочках карпа.

Овощи уложить на дно посуды, затем уложить рыбу, поверх рыбы – овощи, посыпать зеленью, специями, залить бульоном, чтобы он полностью покрывал овощи, и посолить по вкусу. Добавить немного лимонного сока или уксуса, чтобы сохранить цвет бульона. Варить на среднем огне не менее одного часа. Аккуратно переложить готовые куски рыбы на тарелку, прикрыв ее крышкой, чтобы рыба оставалась теплой.

Для желе процедить рыбно-овощной бульон. Желатин из расчета 30 г на 1 литр жидкости замочить в холодной воде, затем, постоянно помешивая, добавить в бульон. Слегка охладить, после чего полить готовым желе карпа.

Карп с орехами и гранатом

1 карп весом 1 кг, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 1 стакан зерен граната, 2 головки репчатого лука, 6 бутонов гвоздики, 1/2 ч. ложки растительного масла, 1 ч. ложка пшеничной муки, 1/3 ч. ложки корицы, молотый красный перец, соль по вкусу.

Рыбу почистить, вымыть, с внутренней стороны натереть солью и отставить на 30 минут. Лук и орехи пропустить через мясорубку, добавить корицу, гвоздику и зерна граната, осторожно перемешать, следя за тем, чтобы не раздавить гранатовые зерна.

Подготовленной смесью нафаршировать рыбу, края брюшка скрепить деревянными шпажками. Положить в смазанный растительным маслом противень, сверху присыпать мукой и готовить в духовке до готовности.

Форель с черносливом и эстрагоном

1 тушка форели, 1 пучок эстрагона, 1 пучок зеленого лука, 1 мандарин, 4 чернослива, листья салата, растительное масло, соль, черный молотый перец по вкусу.

Рыбу очистить, выпотрошить и тщательно промыть под холодной проточной водой. Аккуратно сделать надрез по животу. Зелень лука измельчить ножом. Эстрагон промыть и также измельчить. Чернослив замочить в горячей воде на 2 часа, после чего обсушить в полотенце и нарезать мелкими кусочками. Тушку форели нафаршировать сначала черносливом, а затем зеленью. Зашить брюшко, посолить, поперчить и жарить на растительном масле. Готовую рыбу выложить на блюдо, выложенное листьями салата, и украсить дольками мандарина.

Лосось в тесте

1 кг филе лосося, 400 г замороженного слоеного теста, 2 яичных белка, 500 мл сливок, 3 ст. ложки лимонного сока, 1 кочан савойской капусты, 1 ст. ложка рубленого укропа, 1 яичный желток, 3 головки репчатого лука, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки горчицы, 200 г маринованной тыквы.

Для теста: *500 пшеничной муки, 2 яйцо, 1/2 стакана воды, соль по вкусу.*

Филе разрезать пополам. Одну часть отложить, другую нарезать, перемешать с белком и с 300 мл сливок. Измельчить в пюре в миксере, приправить специями. Остатки филе разрезать вдоль пополам, сбрызнуть соком, посыпать специями. Отделить 5 листьев от кочана капусты, бланшировать в подсоленной воде. Остатки капусты нарезать полосками.

Нагреть духовку до 200 °С. Тесто раскатать, выложить на него листья капусты, лососевый фарш, филе, укроп. Свернуть, смазать желтком и печь в течение 30 минут.

Репчатый лук припустить в масле. Добавить остатки сливок, варить 5 минут. Добавить горчицу и специи, полоски капусты и тыкву. Тушить в течение 7 минут. Подать с лососиной.

Лосось с грушей, цуккини и морепродуктами под сливочным соусом

2 креветки, 100 г мяса краба, 1 груша, 1 тушка слабосоленого лосося, 1 цуккини, 3 пера зеленого лука, 1 лимон, 1 пучок зелени петрушки.

Для сливочного соуса: *1 ст. ложка муки, 20 г сливочного масла, 200 мл сливок жирностью 20 %, 1/3 ч. ложки мускатного ореха, укроп.*

Нарезать мясо краба, грушу, цуккини. Перемешать, уложить внутрь лосося фарш, обвязать луком. Выложить на тарелку, рядом разместить отварные креветки. Полить сливочным соусом. Украсить зеленью и лимоном.

Приготовление сливочного соуса. Пшеничную муку просеять. Несильно разогреть сухую сковороду. Убавить огонь до среднего, подсушить на сковороде муку, постоянно помешивая, в течение 1 минуты. Сливочное масло комнатной температуры добавить к муке и, непрерывно помешивая, обжаривать все вместе в течение 1 минуты. Снять с огня. Сливки влить в сотейник, подогреть, не доводя до кипения. Всыпать в горячие сливки обжаренную муку, мускатный орех, измельченный укроп. Размешать, довести до кипения. Снять с огня.

Тунец в грейпфруте

2 крупных грейпфрута, 300 г тунца в оливковом масле, 2 ч. ложки измельченных каперсов, 50 г тертой моркови, 1 ч. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ч. ложка томатного соуса, 1/2 стакана майонеза, черный молотый перец, соль по вкусу.

Разрезать грейпфруты пополам, вынуть осторожно мякоть, стараясь не повредить кожуру. Разрезать мякоть на маленькие кусочки и положить в отдельную посуду, добавить размельченную мякоть тунца, петрушку, каперсы, морковь, соль, перец и половину майонеза. Тщательно все перемешать. Заполнить этой массой 4 половинки грейпфрута. Вылить сверху оставшийся майонез, смешанный с томатным соусом. Поставить в холодильник на 30 минут.

Лещ, запеченный с кислой капустой

1 лещ, 3 стакана кислой капусты, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 4 горошины черного перца, 1 стакан сметаны, 3 яичных желтка, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки тертого сыра, 1 ст. ложка сухарей, 1,5 стакана жирного бульона, соль по вкусу.

Кислую капусту выжать, добавить масло. Мелко нарубленную луковицу поджарить. Перемешать с капустой, добавить перец, соль. Нафаршировать рыбу, зашить, положить на противень, смазанный маслом. Сметану смешать с желтками и мукой, облить леща, посыпать сыром и сухарями, залить бульоном. Готовить в разогретой духовке в течение 45 минут, поливая появившимся соусом каждые 10 минут. Когда рыба подрумянится, переложить ее осторожно на блюдо. На сковороду влить 1 стакан бульона, размешать, вскипятить на плите, влить на блюдо, не обливая рыбу. Украсить зеленью петрушки.

Рольмопсы

0,5 кг свежей сельди, 10 горошин черного перца, 2 горошины душистого перца, щепотка молотого черного перца, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка уксуса, 1 пучок зелени укропа, 1 ст. ложка сливочного маргарина, 1/2 стакана молока, соль, сок 1 лимона, 1 лимон, маринованные огурцы.

Сельдь очистить, удалить хребты и внутренности, разрезать пополам, на каждую половинку положить 1/2 ломтика лимона без кожуры и маленький огурец или ломтик огурца побольше, скатать в рулет и заколоть шпажкой. Вскипятить воду, положив в нее пряности. Положить в эту воду рольмопсы и отварить. Вынуть из воды. Маргарин растопить, смешать с молоком, добавить молотый перец, сок лимона. Залить рольмопсы и дать постоять 1 час. Подавать с отварным картофелем.

Салака с хреном

10 тушек салаки, 3 свеклы, 5 ст. ложек хрена, 250 г майонеза, 50 г зеленого лука.

Свеклу отварить, очистить. Разделать салаку. Хрен натереть на терке, заправить майонезом. На распластанную рыбу положить по ложечке хрена и осторожно свернуть ее в рулет. Свеклу нарезать толстыми кусочками, смазать майонезом, сверху положить салаку, посыпать мелко нашинкованным зеленым луком.

Щука со свеклой

2 кг рыбы, 1 яйцо, 1 свекла средней величины, 15 г манной крупы, 2 крупные головки репчатого лука, черный молотый перец, соль по вкусу.

Щуку очистить, отрезать голову и выпотрошить, не разрезая брюшка. Разрезать на куски шириной 3 см. Аккуратно отделить кожу от мяса, мясо от костей.

Наполнить кожу фаршем. На дно кастрюли положить луковую шелуху, рыбные кости, плавники и голову. Уложить куски фаршированной рыбы в кастрюлю, положить разрезанную на 4 части свеклу, залить холодной подсоленной водой. Вода должна покрыть рыбу, добавить черный перец горошком по вкусу. Поставить кастрюлю на огонь, довести до кипения и варить на очень медленном огне в течение 3 часов, не накрывая крышкой. Рыбу можно есть горячей. Можно готовую рыбу выложить на блюдо, переложить ее кружочками сваренной свеклы и залить бульоном, в котором варилась рыба. Рыбу остудить и поставить в холодильник. Бульон в этом случае застынет до желеобразного состояния.

Приготовление фарша. Мясо прокрутить дважды на мясорубке, добавить яйцо, манную крупу, перец, соль, воду.

Кальмары со свининой и овощами

1 кг кальмаров, 300 г свинины, 1/2 стакана риса, 100 г белокочанной капусты, 3 головки репчатого лука, 1 яйцо, 500 г сметаны, 2 ст. ложки томатной пасты, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

6 тушек кальмаров отварить в течение 5 минут в кипящей воде. Остальные очистить и нарезать. Нарезанное филе кальмаров дважды пропустить через мясорубку, соединить со свиным фаршем, отварным рисом, вареной рубленой капустой, обжаренным до золотистого цвета луком, сырым яйцом, мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, молотым перцем, тщательно перемешать. Целые кальмары очистить, заполнить фаршем, зашить ниткой или заколоть шпажками, положить на смазанную маслом сковороду. Сбрызнуть жиром, жарить до румяного цвета в духовке, время от времени переворачивая. Залить сметанным соусом с томатом, тушить в течение 20 минут.

Кальмар с овощами под сыром

4 тушки кальмаров, 1 цуккини, 1 морковь, 100 г твердого сыра, 2 зубка чеснока.

Для соуса: *50 г сливок, 50 г сметаны, 100 г твердого сыра.*

Сырые тушки кальмаров вымыть и очистить от пленки. Цуккини и морковь нарезать соломкой, чеснок мелко нашинковать. Все тщательно перемешать. Полученной начинкой нафаршировать тушки кальмаров. Когда кальмары будут зафаршированы, отдельной шпажкой сколоть открытый конец. Полить фаршированные тушки кальмаров соусом. Запекать в духовке при температуре 160 °С не более 10 минут.

Приготовление соуса. Сливки смешать со сметаной и добавить тертый сыр.

Кальмары с яйцами и рисом

5 тушек кальмаров, 2 стакана риса, 4 яйца, 2 головки репчатого лука, 1 пучок зелени петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Тушки кальмаров промыть и очистить. Отварные яйца мелко нарезать, обжарить мелко нарезанный лук, все смешать и добавить отварной рис, мелко нарезанную зелень петрушки, посолить и поперчить фарш. Нафаршировать тушки кальмаров, зашить ниткой и поставить в духовку на медленный огонь. Запекать кальмары, пока не зарумянятся.

Кальмары с капустой в томатном соусе

600 г тушек кальмаров, 400 г белокочанной капусты, 3 головки репчатого лука, 3 яйца, 1 лимон, 300 г томатного соуса, 4 ст. ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени кинзы, приправа для морепродуктов, черный молотый перец, соль по вкусу.

Нашинковать капусту, выложить на сковороду с разогретым маслом, добавить воду и тушить. Вареные яйца нарезать небольшими кусочками, лук нарезать полукольцами. Смешать яйца с луком и капустой, посолить и поперчить. Начинить тушки кальмаров капустным фаршем, выложить фаршированные кальмары на сковороду и обжаривать в течение 5 минут в растительном масле. Переложить фаршированные кальмары в пароварку, залить томатным соусом и готовить в пароварке в течение 10 минут. Сбрызнуть фаршированные кальмары лимонным соком, украсить зеленью петрушки и кинзы и оформить кружочками лимона.

Хвосты омаров

4 крупных хвоста омаров, 250 г свинины, 1 стакан черных бобов, 1/3 стакана сушеных грибов, 1/3 стакана водяных каштанов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 ч. ложки соли, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка толченого чеснока, 1/2 стакана воды, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ч. ложка кукурузного крахмала.

Хвосты омаров очистить от мяса и сохранить панцирь, мясо нарезать мелкими кусочками. Измельчить свинину. Бобы отварить в соленой воде, потолочь со сливочным маслом. Сушеные грибы размочить в течение 30 минут, обсушить и измельчить. Водяные каштаны мелко нарезать. В предварительно нагретую сковороду или вок налить растительное масло. Сильно нагреть и положить в масло измельченную свинину. Перемешивая, обжарить до коричневого цвета. Накрыть крышкой и подержать на огне в течение 5 минут.

Снять с огня и охладить. Положить в большую миску измельченное мясо омаров, обжаренную свинину, грибы и водяные каштаны. Добавить соль. Тщательно перемешать. Разделить на 4 порции и слепить шарики. Побить каждый шарик на кулинарной доске ладонью 10 раз.

Нафаршировать как можно равномернее этой смесью хвосты омаров. Положить их на мелкую тарелку или поднос. В горячую сковороду положить растительное масло, толченый чеснок, пасту черных бобов. Перемешивая, обжарить, чтобы чеснок стал коричневым. Добавить чашку воды, соевый соус, кукурузный крахмал. Перемешивать, пока соус загустеет. Намазать соусом каждый фаршированный хвост омара. Готовить в течение 20 минут в пароварке на сильном огне.

Подавать блюдо горячим с отварным рисом.

Мидии с морковью

1 кг мидий с раковинами, 30 мл оливкового масла, 100 мл белого вина, 2 лимона, 1 морковь, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени сельдерея, 1 головка репчатого лука, 1 лавровый лист.

Очистить раковины мидий от наростов и вымыть. В сотейник положить мелко нарубленные морковь, сельдерей, репчатый лук и лавровый лист, а на них – раковины с мидиями. Влить белое вино и варить в течение 20 минут до раскрытия мидий. Затем удалить обе створки каждой раковины. Отвар от раковин слить через салфетку, добавить в него оливковое масло, лимонный сок и этим соусом залить мидии. Варить их в течение 15 минут, добавив мелко нарезанную зелень петрушки. Подавать мидии в охлажденном виде, уложив их на створки раковин под соусом.

Сельдь с авокадо

20 листьев салата, филе 1 соленой сельди в масле, 1 стакан вареного без соли риса, 5 крабовых палочек, 3 палочки сыра, 1/2 ч. ложки зеленого японского хрена васаби, 1 спелый авокадо, 2 средних огурца, соевый соус, соус карри по вкусу.

Нарезать 20 полосок крабовых палочек, сельди, сыра, огурцов и авокадо. На вымытый лист салата выложить слой риса, половину слегка сбрызнуть соевым соусом, вторую половину – соусом карри, а между ними выложить васаби. Выложить на рис полоску сельди, рядом сыр и крабовую палочку. Далее положить на сельдь и сыр авокадо и рядом с ним огурец и завернуть лист салата трубочкой. Уложить трубочки на тарелки и подавать с тертой маринованной редькой или маринованным имбирем.

Суши с кукурузой и лососем

200 г сырого, соленого или копченого лосося, 50 г консервированной кукурузы, 1 лист пекинской капусты, 200 г риса, 30 г сыра, 6 листов водоросли нори, рисовый уксус, соевый соус, соус из авокадо, маринованный имбирь, японский хрен васаби.

Промыть круглый рис, в холодной воде варить на медленном огне, добавить немного рисового уксуса, соевого соуса. Держать в тепле. Подготовить лосось, сыр и пекинскую капусту, нарезав их полосочками длиной, равной ширине листа нори. Положить лист нори на бамбуковый коврик гладкой стороной вниз. Распределить вилкой или специальной ложечкой 6 чайных ложек вареного теплого риса на листе нори, отступив по 4 мм с краев. Смазать рис соу – сом из авокадо. Немного отступив от края, положить полоски лосося, сыра, пекинской капусты и выложить немного кукурузы. Аккуратно свернуть ролл и утрамбовать его. Потянуть за длинный конец одной рукой и прессовать ролл другой.

Положить ролл швом вниз на 10 минут. Аккуратно разрезать ролл острым ножом на 6 равных частей. Подавать суши с маринованным имбирем, васаби и соевым соусом.

Суши с лососем, сыром и консервированной кукурузой

500 г филе лосося, 4 листа нори, 50 г консервированной кукурузы, 200 г риса, 100 г твердого сыра, соус из авокадо, соевый соус, рисовый уксус, васаби, маринованный имбирь.

Разрезать лист водоросли нори вдоль пополам. Из каждой половинки получится по одному рулету. Разложить нори на бамбуковой циновке блестящей стороной вниз, увлажнить руки небольшим количеством подкисленной воды. Рис отварить, равномерным слоем выложить его поверх листа нори, сбрызнуть рисовым уксусом. С помощью указательного пальца смазать рис посередине желаемым количеством васаби, двигаясь по направлению от середины. Вдоль слоя васаби положить полоски мяса лосося, выложить кукурузу, тертый сыр. Приподнять один край бамбуковой циновки. Придерживая циновку и начинку пальцами обеих рук, начать закатывать циновку вместе с листом нори, стараясь надавливать равномерно. Продолжать формовать рулет, надавливать сильнее, чтобы уплотнить рис. Рис по всей длине рулета должен получиться плотным и ровным.

Вынуть рулет из циновки, положить его на разделочную доску и разрезать пополам.

Из одного рулета получится 6 суши. Положить обе его половинки рядом и одновременно разрезать их на 3 части. Уложить на тарелку и подавать с васаби, соусом из авокадо, соевым соусом и маринованным имбирем.

Суши с крабами

1 лист нори, 100 г вареного мяса крабов, 1 свежий огурец, 20 г твердого сыра, 100 г риса, соус из авокадо, соевый соус, рисовый уксус, васаби, маринованный имбирь.

Отварить рис для суши и сбрызнуть его рисовым уксусом. На лист нори выложить теплый рис, смазать его соусом, выложить полоски из крабового мяса, огурца, сыра и авокадо. Свернуть рулет и отложить его на шов на 5 минут. При этом лист нори пропитается влагой от риса и станет эластичным. Острым ножом разрезать рулет на 6 частей и подавать с маринованным имбирем, пастой васаби и соевым соусом.

Суши с крабами и икрой

1 лист нори, 100 г вареного мяса крабов, 1 свежий огурец, 20 г твердого сыра, 25 г красной лососевой икры, 100 г риса, соус из авокадо, соевый соус, рисовый уксус, острый японский хрен васаби, маринованный имбирь.

Отварить рис для суши и сбрызнуть его рисовым уксусом. Положить лист нори, распределить на нем 6 чайных ложек теплого риса, смазать соусом, положить полоски из крабового мяса, авокадо, сыра, свежего огурца и красную икру. Свернуть ролл и положить его на 5 минут швом вниз для размягчения. Разрезать ролл на 6 одинаковых частей и подавать с соевым соусом, пастой васаби и маринованным имбирем.

Суши с креветками

1 лист нори, 100 г вареного мяса креветок, 1 свежий огурец, 20 г твердого сыра, 25 г красной лососевой икры, 100 г риса, авокадо, соевый соус, рисовый уксус, острый японский хрен васаби, маринованная морковь.

Отварить рис для суши и сбрызнуть его рисовым уксусом. Положить лист нори, распределить на нем 6 чайных ложек теплого риса, смазать соусом, положить полоски из креветок, авокадо, сыра и свежего огурца. Свернуть ролл и положить его на 5 минут швом вниз, чтобы лист нори пропитался влагой от риса и стал эластичным. Разрезать ролл на 6 одинаковых частей и подавать с соевым соусом, пастой васаби и маринованной морковью.

Суши с креветками и икрой

1 лист нори, 100 г вареного мяса креветок, 1 свежий огурец, 20 г твердого сыра, 25 г красной лососевой икры, 100 г риса, соус из авокадо, соевый соус, рисовый уксус, острый японский хрен васаби, маринованный имбирь.

Отварить рис для суши и сбрызнуть его рисовым уксусом. На листе нори распределить 6 чайных ложек риса, смазать соусом, положить полоски из креветок, авокадо, сыра, свежего огурца и красную икру. Свернуть ролл, положить его на 5 минут швом вниз. Разрезать ролл на 6 одинаковых частей и подавать с соевым соусом, васаби и маринованным имбирем.

Овощные блюда

Лук, фаршированный ветчиной

1 булка, 50 г ветчины, 6 средних головок репчатого лука, 1 яйцо, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 ст. ложка рубленой петрушки, 2 ст. ложки маргарина, 1 ст. ложка сахара, 1/2 стакана мясного бульона, соль, черный молотый перец по вкусу.

Ветчину мелко порубить, смешать с размоченной булкой. Лук очистить, вынуть середину. Измельчить, смешать с яйцом, петрушкой и сыром, добавить фарш из ветчины и булки, посолить, поперчить. Наполнить полученным фаршем оболочки лука. Выложить в смазанную маслом кастрюлю. Подрумянить масло и сахарный песок, соединить их с мясным бульоном и вылить эту смесь на фаршированный лук, затем поставить кастрюлю на огонь и тушить в течение 40 минут.

Перец, фаршированный брынзой и яйцами

1 кг перца, 500 г брынзы, 5 яиц, 150 г сливочного или растительного масла, молотый красный перец по вкусу.

У крепких прямых стручков сладкого болгарского перца срезать широкую верхнюю часть в виде крышечки, удалить семена. Положить стручки в кипящую воду на 2 минуты, откинуть на дуршлаг. Брынзу размять, вылить в нее яйца, размешать. Добавить красный перец. Этой смесью начинить перец, закрыть крышечками. В сотейнике нагреть масло и подрумянить перец со всех сторон, после чего поставить на 10 минут в разогретую духовку. Перец, приготовленный на растительном масле, можно подавать как горячим, так и холодным.

Лодочки из болгарского перца

6 стручков красного сладкого болгарского перца, 225 г сыра моццарелла или сулугуни, порезанного кубиками, 100 г подсушенных кедровых орехов, 3 ст. ложки нарезанной петрушки, 3 ст. ложки оливкового масла.

Перец нарезать надвое вдоль, очистить от семян. Соединить сыр, орехи, петрушку, масло и чеснок, приправить. Начинить перец. Поставить под гриль на 10 минут, чтобы сыр расплавился.

Перец, фаршированный сырным кремом

4 стручка сладкого болгарского перца разных цветов, 300 г творога, 150 г твердого сыра, 5 ч. ложек горчицы, 1 головка репчатого лука, 1 ч. ложка молотого красного перца, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Перец вымыть, отрезать макушку, вынуть сердцевину, сполоснуть водой и обсушить.

Подготовленные стручки перца заполнить сырным кремом, слегка примять и поставить в холодильник на 1 час. Острым ножом нарезать перец на одинаковые кружочки толщиной 5 мм, уложить на тарелку, украсив зеленью.

Приготовление крема. Соединить творог и тертый сыр, добавить горчицу, мелко нарезанный лук, зелень петрушки, красный молотый перец и соль. Смесь взбить миксером до образования однородной пышной массы.

Перец с овечьим сыром

4 стручка сладкого болгарского перца разного цвета, 15 г консервированных с чесноком оливок, 150 г овечьего сыра, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка оливкового масла, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки молотого миндального ореха.

Паприку помыть, обсушить, удалить черенок и аккуратно вынуть семена, не повредив стручок. Оливки мелко нарезать. Сыр размять с желтком и добавить оливки. Этой массой начинить стручки и выложить их в смазанную оливковым маслом форму. Накрыть алюминиевой фольгой и запекать в течение 45–55 минут в разогретой до температуры 200 °С духовке. Сливочное масло разогреть в сковороде. Выложить панировочные сухари и молотый миндаль и, помешивая, обжарить до золотисто-желтого цвета. Посыпать ими перец и подавать.

Овощной рулет

2 помидора, 4 листа салата, 1 стручок сладкого перца, 100 г брынзы, 100 г черных маслин без косточек, 100 г ростков сои, 1 авокадо, сок 1/2 лимона, 1 зубок чеснока, 200 г йогурта, 4 тонкие лепешки лаваша, 2 ст. ложки поджаренных семян кунжута, соль, кайенский перец, красный перец по вкусу.

Нарезать перец и помидоры маленькими кубиками, салат – полосками шириной 1 см. Нарезать брынзу кубиками, ростки вымыть. Разрезать пополам авокадо, очистить от кожуры и размять вилкой мякоть. Перемешать с лимонным соком, чесноком, йогуртом, солью и кайенским перцем. Намазать массу на лепешки, покрыть их овощами, брынзой, ростками, кунжутом и скатать рулетами.

Гогошары с капустными кочерыжками

1 кг перца гогошары, 500 г капустных кочерыжек, 3 ст. ложки лимонного сока, 50 г сахара, 3 пучка зелени петрушки.

Кочерыжки помыть, мелко натереть, посыпать сахаром, перемешать, добавить лимонный сок, вновь перемешать и полученной смесью наполнить подготовленный перец. Выложить его в салатник, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Картофель с грибами

1 кг крупного картофеля, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 300 г свежих или консервированных грибов, 1 головка репчатого лука, 100 г сметаны, 100 г твердого сыр.

Клубни вымыть, очистить. При чистке картофеля очень тонко срезать кожуру, так как витамины и минеральные соли находятся непосредственно под кожурой. Очищенный сырой картофель надо готовить сразу же. Оставлять его на долгое время в воде не рекомендуется, так как от выщелачивания он теряет питательные вещества.

Придать картофелинам форму цилиндра. С одной стороны сделать круглую надсечку для крышечки. Обжарить цилиндры в разогретом жире до золотисто-красного цвета, а затем довести до готовности в духовке. С горячих картофелин снять крышки. Вынуть маленькой ложкой содержимое картофелин, чтоб получились стаканчики со стенками толщиной 1 см. Из вынутого картофеля приготовить пюре, добавив масло и яичные желтки. В картофельные стаканчики положить часть готового пюре, а остальной объем заполнить грибами, поджаренными с луком. Сверху выпустить картофельное пюре из кондитерского мешочка. Полить сметаной, посыпать тертым сыром, запечь в духовке.

Картофель с яйцами

10 картофелин, 10 яиц, 200 мл молока, 100 г сыра, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Отобрать крупный картофель одинаковой величины, хорошо вымыть и испечь, посыпав противень крупной солью. Готовый картофель приготовить для фаршировки, очистив и вынув чайной ложкой середину. Часть мякоти смешать с молоком, солью, половиной тертого сыра и маслом. В каждую картофелину насыпать немного тертого сыра, положить кусочек сливочного масла величиной с орешек, вбить по одному яйцу, посыпать сверху тертым сыром и закрыть приготовленным пюре, выровняв его ножом. Начиненный картофель уложить в сотейник и поставить в горячую духовку на 10 минут. Готовый картофель подавать на стол со сливочным маслом в масленке. Яйца в картофеле должны быть всмятку.

Крокеты картофельные с грибами

1 кг картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла, подсолнечное масло для жарки, 2 яйца, 500 г грибов, 2 головки репчатого лука.

Сварить очищенный картофель. Откинуть его, просушить, сделать пюре, заправить сливочным маслом и яичными желтками. Из пюре сделать маленькие лепешки, на середину положить фарш из грибов, придать крокетам форму яблока или груши, запанировать в муке и в крошках белого хлеба. Обжаривать в глубокой сковороде в кипящем подсолнечном масле.

Приготовление грибного фарша. Лук спассеровать до полуготовности, добавить нарезанные соломкой отваренные грибы, довести до готовности, посолить.

Картофельные крокеты с мясом и изюмом

Для картофельного пюре: *1 кг картофеля, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 лавровый лист, соль по вкусу.*

Для фарша: *200 г рубленого мяса, 30 г изюма.*

Картофель очистить, нарезать вдоль, бросить в кипящую воду. Положить лавровый лист, посолить. Варить до готовности. Воду слить. Приготовить пюре, добавить молоко, яйцо, сливочное масло. Сделать лепешки. На середину каждой лепешки положить фарш, придать изделию вид шариков. Жарить во фритюре.

Картофельные вареники с мясом

600 г картофеля, 100 г муки, 200 г мякоти говядины, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, сливочное масло, сметана, соль по вкусу.

Из отварного картофеля, яиц, муки замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1,5 см, вырезать из него кружки любого диаметра, положить на каждый начинку, защипнуть края и отварить в течение 15 минут. Для начинки мясо с луком пропустить через мясорубку. Подавать с маслом или сметаной.

Картофельные пончики с черносливом

500 г картофеля, 1 стакан муки, 1 яйцо в тесто и 1 яйцо для смазки, 200 г чернослива, 1 стакан панировочных сухарей, сахар и соль по вкусу.

Отварить картофель, пропустить его через мясорубку, добавить яйцо, муку, соль, сахар и все перемешать. Мелко нарезать распаренный чернослив, положить на картофельную массу и сделать пончики круглой формы. Замочить их во взбитом яйце, посыпать сухарями и жарить в кипящем масле. Горячие пончики подавать со сметаной, а холодные – посыпать сахарной пудрой.

Картофель, запеченный с сыром

8 картофелин, 8 пластинок сыра, 8 кусочков копченого сала или ветчины, 1 ст. ложка растительного масла, соль, черный молотый перец, специи по вкусу.

Картофель тщательно промыть и разрезать пополам. Противень смазать маслом и положить на него картофель надрезанными частями вниз. Картофель запечь в разогретой духовке в течение 15 минут. Затем половинки перевернуть, посыпать солью и специями и поставить в духовку на 5 минут. Сало и сыр порезать ломтиками по величине картофеля. Достав картофель из духовки, положить на каждую вторую половинку кусочек сыра, затем – кусочек сала, накрыть второй половинкой и закрепить сооружение деревянной шпажкой. Запекать до готовности в течение 5 минут.

Колобки из батата с изюмом

400 г батата, 80 г сахара, 1 щепотка соли, 60 г изюма.

Батат очистить, вымыть, нарезать ломтиками и вымочить его в холодной воде, чтобы удалить терпкий специфический вкус. Отварить его на паровой бане и обсушить. Потолочь в ступке, добавив сахар и соль. Сделать 12 одинаковых колобков. Изюм промыть, хорошо отжать. В середину каждого колобка поместить по три изюмины.

Пончики из топинамбура с морковной начинкой

500 г топинамбура, 1 яйцо, 3 ст. ложки манной крупы, 200 г моркови, 100 мл растительного масла, соль по вкусу.

Морковь вымыть, почистить, нарезать кубиками, посолить, тушить в масле. Топинамбур вымыть, очистить, отварить в подсоленой воде до размягчения и горячим протереть через сито. В протертый топинамбур добавить манную крупу и яйцо, посолить и хорошо перемешать, замесив тестообразную массу. Из приготовленной массы сделать лепешки, на середину лепешек положить фарш из тушеной моркови и, скатывая лепешки, сформовать из них пончики. Пончики жарить в раскаленном растительном масле.

Помидоры с креветками

500 г помидоров.

Для фарша: *250 г консервированного мяса креветок, 100 г риса, 100 г репчатого лука, 75 г маргарина, 100 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Из помидоров, срезав верхушку, вынуть часть мякоти. *Приготовить фарш* из припущенных креветок, отварного рассыпчатого риса, пассерованного лука, петрушки, соли, перца. Помидоры заполнить фаршем, сбрызнуть жиром и запечь. При подаче на стол полить сметаной.

Помидоры с яблоками

8 помидоров, 4 яблока, 1/2 стакана очищенных грецких орехов или фундука, 2 ст. ложки тертого хрена, сок 1/2 лимона, соль.

У крупных спелых помидоров срезать нижнюю часть, удалить ложкой сердцевину, слегка посолить изнутри и дать постоять. Очищенные яблоки и орехи натереть на терке, перемешать, добавить хрен, сок лимона, посолить. Заполнить этой массой помидоры.

Помидоры, фаршированные яйцами и луком

600 г помидоров, 3 яйца, 100 г зеленого или 120 г репчатого лука, 60 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Яйца отварить вкрутую, залить холодной водой и очистить от скорлупы. Мелко нарубить.

Очищенный лук мелко нашинковать и соединить с яйцами. Заправить майонезом (1/2 нормы), солью, перцем и хорошо перемешать.

Помидоры средней величины, спелые, но плотные промыть, удалить плодоножку и срезать верхнюю часть, которую мелко нарезать и добавить в смесь яиц и лука. Удалить перегородки вместе с семенами, слегка отжать от сока и посыпать изнутри солью. Помидоры наполнить фаршем, сверху полить оставшимся майонезом и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Помидоры с творогом и сыром

6 крупных круглых помидоров, 100 г творога, 50 г твердого сыра, 1 стакан грецких орехов, 1/2 стакана сметаны, рубленая зелень, соль по вкусу.

С вымытых помидоров осторожно срезать верхушку. Чайной ложкой удалить мякоть. Посолить внутри. Массу протереть на терке, добавить орехи, творог и тертый сыр. Перемешать. Фаршем наполнить помидоры. Накрыть их срезанными верхушками. Уложить фаршированные помидоры на блюдо, сверху залить сметаной и посыпать рубленой зеленью.

Помидоры с шампиньонами

1 кг помидоров средней величины, 300 г грибы свежих шампиньонов, 50 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Помидоры вымыть, срезать верхнюю часть, слегка отжать, сделать в помидорах углубление и посыпать солью и перцем. Помидоры наполнить фаршем из грибов, украсить зеленью.

Приготовление фарша. Отварить шампиньоны, мелко нашинковать, соединить с мелко нарезанным луком и заправить сметаной.

Помидоры с солеными или маринованными грибами

4 спелых помидора, 100 г грибов, 2 ст. ложки сметаны или майонеза, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок укропа, соль по вкусу.

У помидоров удалить плодоножки и срезать верхнюю часть. Небольшой ложкой выбрать мякоть и насыпать в полученное углубление соль и перец. Грибы, лук и укроп мелко нашинковать, посолить и заправить сметаной или майонезом. Нафаршировать этой смесью помидоры, сверху прикрыть их срезанными крышками. Можно подавать на стол, украсив блюда зеленью петрушки.

Помидоры с ветчиной и шпинатом

4 очень крупных спелых помидора, 0,5 кг зелени шпината, 100 г ветчины, 1 стакан нежирного твердого сыра, 1/2 стакана тертого пармезана.

Разрезать каждый помидор поперек пополам. Ложкой вынуть мякоть и нарезать ее кусочками. Ветчину нарезать кубиками, сыр натереть на крупной терке. Смешать шпинат, ветчину, сыр. Посолить и поперчить. Наполнить помидоры этой смесью, посыпать пармезаном. На противень выложить мякоть помидоров, сверху – фаршированные половинки этих помидоров и запекать в течение 20 минут. При подаче на стол украсить блюдо зеленью петрушки.

Помидоры с баклажанной икрой

6 помидоров, 2 стебля лука-порея, 1 пучок листьев зеленого салата, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Для фарша: *1 стакан баклажанной икры.*

Подготовленные помидоры посолить и наполнить баклажанной икрой. Выложить фаршированные помидоры на тарелку, на листья салата, украсить луком-пореем и зеленью петрушки.

Помидоры с ананасом

10 помидоров, 1 ананас, 5 листьев зеленого салата, 1 пучок корня сельдерея, 3 ст. ложки майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу.

Срезать у каждого помидора верхушку и чайной ложкой удалить семена с частью мякоти. Ананас очистить от кожицы, мякоть нарезать кружочками, удалить сердцевину. Затем мякоть измельчить, соединить с мелко нарезанными мякотью помидоров и зеленью сельдерея, добавить соль, перец. Наполнить полученным фаршем помидоры, полить майонезом и разложить их на блюде, покрытом листьями салата.

Капуста, фаршированная овощами

1 кочан капусты, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 100 г баклажанов, 100 г сладкого перца, 2 помидора, 2 ст. ложки риса, 500 г томатного соуса, растительное масло, 1 пучок зелени петрушки.

Из кочана вырезать кочерыжку, положить его в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности. Выложить кочан на сито для стекания воды. Листья аккуратно отогнуть, переложить каждый лист, кроме верхних листьев, овощным фаршем и приложить один к другому так, чтобы форма кочана сохранилась. Фаршированную капусту переложить в сотейник, полить томатным соусом и луком и поставить в духовку.

Приготовление фарша. Нарезать кубиками баклажаны, сладкий перец, морковь и помидоры, поджарить их и смешать с отваренным рисом. Перед подачей на стол положить кочан на блюдо, полить томатным соусом с луком и посыпать зеленью.

Кочан капусты с мясом и рисом

1 небольшой кочан белокочанной капусты, 1/2 стакана риса, 400 г мяса, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

Рис отварить. Мясо отварить, пропустить через мясорубку. Смешать с рисом, луком, заправить солью и перцем. Кочан капусты освободить от верхних листьев, промыть. Острым ножом осторожно вырезать середину, оставив слой верхних листьев толщиной 1 см. Наполнить кочан фаршем, запечь в духовке. Подавать со сметаной, посыпав рубленой зеленью.

Капустные трубочки

6 капустных листов, 2 картофелины, 100 г ветчины, 3 ст. ложки консервированного горошка, 1 соленый огурец, 1/2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка томатного соуса, 1 ст. ложка сметаны, кресс-салат, базилик, черный молотый перец, соль по вкусу.

Капустные листья подержать в кипящей подсоленной воде в течение 5 мин. Откинуть на дуршлаг и выложить на тарелку. Остудить. Вареный картофель и ветчину мелко нарезать, смешать с консервированным горошком. Мелко нарезать огурцы и лук, все смешать, посолить, поперчить и заправить майонезом. Еще раз перемешать и поставить в прохладное место на 15–20 минут. Капустные листья свернуть трубочкой, положить в них приготовленный фарш и посыпать мелко нарезанным кресс-салатом и базиликом.

Кольраби с фаршем и ячневой крупой

12 кочанов молодой капусты кольраби, 300 г свежей сметаны, 100 г сливочного масла, 300 г телятины, 300 г свинины, 1 стакан ячневой крупы, 1 пучок петрушки, 1 яйцо, 50 г пшеничной муки, майоран, черный молотый перец, соль, сахар по вкусу.

Снять с кольраби листья, очистить, вынуть середину, отварить в подсоленной воде вместе с листьями. Вынуть их из воды, начинить фаршем. Готовить под крышкой в теплой духовке. Поджарить муку до светло-желтого оттенка вместе с мелко нарезанной петрушкой, добавить листья и вынутую из капусты мякоть. Приправить солью и перцем, добавить сметану, тушить под крышкой в течение 5 минут. Подавать вместе с фаршированными кольраби.

Баклажаны с овощами

600 г баклажанов, 2 моркови, 1 стебель петрушки или сельдерея, 1 головка репчатого лука, 2 помидора, 4 ст. ложки растительного масла, 4 ч. ложки сахара, соль по вкусу.

Баклажаны промыть, стебель срезать. Разрезать вдоль до половины, удалить часть сердцевины с зернами. Лук нашинковать и поджарить в масле. Морковь, белые коренья и сердцевину баклажанов нарезать мелкими кубиками, добавить поджаренный лук и тушить в кастрюле под крышкой до полуготовности. Добавить нарезанные помидоры, соль, сахар и продолжать тушить до готовности. Этим фаршем нафаршировать баклажаны, положить в кастрюлю, залить отваром и тушить до готовности баклажанов. Подавать как в горячем, так и в холодном виде, посыпав зеленью.

Баклажаны с брынзой

6 небольших баклажанов, 200 г брынзы, 2 яйца, 2 пучка зелени петрушки, 2 ст. ложки муки, 1/2 стакана растительного масла.

У баклажанов срезать концы. Нарезать в длину или поперек ломтиками, не разрезая до конца, чтобы не выпадала начинка. Брынзу натереть, смешать со взбитыми яйцами и измельченной зеленью петрушки. Нафаршировать баклажаны полученной массой, обвалять в муке и смочить в яйце. Обжарить в сильно разогретом фритюре.

Баклажаны с сыром

800 г баклажанов, 2 яйца, 1 стакан тертого голландского сыра, 3 ст. ложки топленого масла, 0,5 л кефира или простокваши, чеснок, соль по вкусу.

Баклажаны вымыть, срезать плодоножку, надрезать вдоль и чайной ложкой удалить семена, после чего опустить на 5 минут в кипящую подсоленную воду. Откинуть на дуршлаг. Мелко нарезать сваренные вкрутую яйца, добавить тертый сыр, топленое масло и тщательно перемешать. Наполнить этим фаршем баклажаны, положить на противень, смазанный маслом, и запечь в духовке. К баклажанам можно подать кефир или простоквашу с измельченным чесноком.

Кабачки с мясом и топинамбуром

1 кг кабачков.

Для фарша: *500 г мяса, 100 г топинамбура, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.*

Кабачки нарезать кружками толщиной 2,5 см, удалить сердцевину и освободившееся место заполнить фаршем, уложить на смазанный растительным маслом противень, сверху также полить их растительным маслом и запечь в духовке.

Приготовление фарша. Мясо пропустить через мясорубку. Морковь нашинковать на крупной терке. Репчатый лук мелко нарезать и пассеровать на растительном масле вместе с морковью. Топинамбур натереть на крупной терке, соединить с мясным фаршем и пассерованными овощами, тщательно перемешать, добавив соль и перец.

Кабачки с мясом и рисом

4 кабачка, 200 г говядины, 200 г свинины, 150 г репчатого лука, 100 г риса, 60 мл растительного масла, 60 г сметаны, 300 г помидоров, соль, черный молотый перец по вкусу.

Очистить кабачки, вынуть сердцевину с семенами. Пропустить через мясорубку говядину, свинину, лук, посолить, поперчить, добавить отваренный рис. Все перемешать. Этим фаршем наполнить кабачки и уложить в кастрюлю, дно которой смочить водой. Обжарить в растительном масле лук, добавить протертые помидоры, развести кипяченым бульоном, добавить соль и перец, залить кабачки. Тушить до готовности. При подаче полить сметаной.

Кабачки под укропным соусом

1 кг кабачков, 80 г свинины, 120 г телятины, 40 г хлеба или булки, 1 ст. ложка пшеничной муки, 150 мл молока, 40 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2 яйца, по 1 пучку зелени укропа и петрушки, майоран, соль, черный молотый перец по вкусу.

Приготовить котлетную массу из свинины, телятины и хлеба, вымоченного в молоке, добавить часть сметаны, сливочное масло, яйца, майоран, перец, соль и все вымешать. Кабачки очистить, нарезать кружочками, удалить сердцевину, уложить на смазанный маслом лист, наполнить фаршем и, накрыв промасленной бумагой, запекать в жарочном шкафу. Пассерованную муку развести 100 мл молока, добавить нарезанный укроп, петрушку, сметану и проварить. При подаче на стол кабачки полить полученным соусом.

Кабачки с гречневой кашей

1 кг кабачков, 500 г гречневой крупы, 1 кг моркови, 500 г репчатого лука, 200 г зелени петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, соль, перец, лавровый лист по вкусу.

Кабачок очистить от сердцевины. Гречневую крупу отварить. Морковь спассеровать с репчатым луком и добавить в кашу, перемешать. Заправить кабачки этой массой, уложить в широкую посуду, залить горячей водой так, чтобы покрыть овощи, добавить соль, перец, лавровый лист по вкусу. Тушить до готовности. Подавать, посыпав зеленью петрушки.

Кабачки с рисом

6 небольших кабачков, 1/2 стакана риса, 1/2 стакана подсолнечного масла, 6 головок репчатого лука, 3 ст. ложки томатного пюре, 1 пучок укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Очистить кабачки, вынуть ложкой середину, полученную массу мелко порубить. Потушить лук в масле, добавить в него рис и внутреннюю часть кабачков, соль и перец. Когда рис будет доведен до полуготовности, добавить в массу томатное пюре и мелко нарезанный укроп. Кабачки нафаршировать начинкой, уложить в кастрюлю, залить до половины водой и тушить в духовке.

Кабачки с треской

600 г кабачков, 300 г трески, 3 яйца, 100 г майонеза, 40 г томатной пасты, 100 г помидоров, 60 г красного сладкого болгарского перца, 40 мл растительного масла, 40 г зеленого салата, 1/2 лимона, черный молотый перец, соль по вкусу.

Кабачки, очищенные от кожицы, нарезать кружками толщиной 1,5 см, посыпать солью и перцем и обжарить на растительном масле, не подрумянивая. На каждый кружок кабачка положить фарш, по краям загарнировать мелко нарезанными помидорами, ошпаренным сладким красным перцем и украсить листьями салата. На фарш положить тонкие ломтики лимона без кожи.

Для приготовления фарша вареную треску и крутые яйца мелко нарезать, заправить майонезом, перемешанным с томатной пастой и перцем.

Кабачки с сыром

3 небольших кабачка, 70 г твердого сыра, 4 ст. ложки молотых пшеничных сухарей, 3 зубка чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 150 г сметаны, соль по вкусу.

У кабачков срезать кончики и кожицу, если она грубая. После этого кабачки разрезать вдоль пополам, чайной ложкой вынуть сердцевину, измельчить, спассеровать в растительном масле, затем смешать с натертым на мелкой терке сыром, сухарями, измельченным чесноком, солью, перемешать. Лодочки из кабачков выложить в один слой на противень вогнутой стороной вверх, посолить, углубления наполнить приготовленной сырной начинкой, смазать сверху сметаной и запекать в духовке в течение 1 часа при температуре 200 °С.

Кабачки с творогом

2 кабачка, 400 г творога, 2 зубка чеснока, 4 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, соль по вкусу.

Молодые кабачки вымыть, нарезать кружочками толщиной 5 см, удалить внутреннюю мякоть с семенами. Творог, чеснок пропустить через мясорубку вместе с внутренней мякотью и семенами кабачка. Полученной массой начинить кабачок, посолить.

Кружочки кабачка уложить на противень или в неглубокую емкость, сверху залить смесью сметаны и яйца, поставить в разогретый духовой шкаф и запекать в течение 15 минут при температуре 250 ˚С.